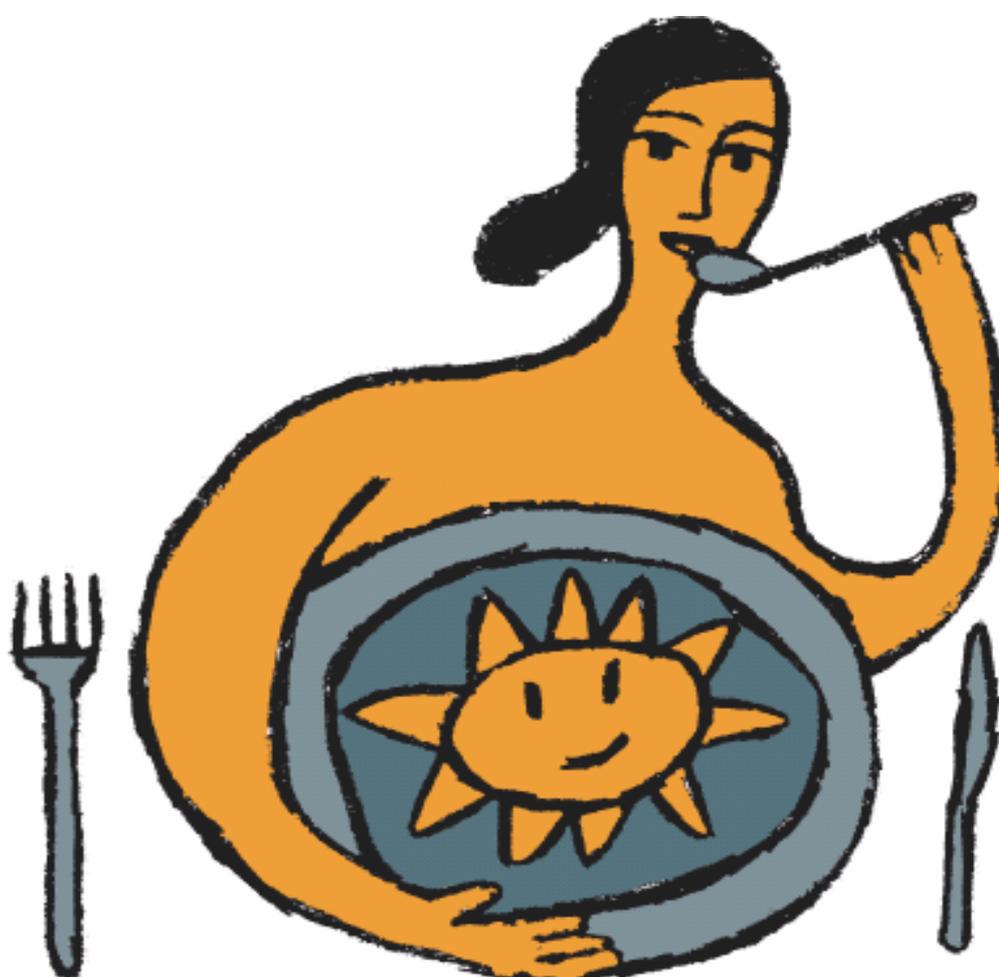


TRUFFE A TAVOLA

II° RAPPORTO SULLE FRODI ALIMENTARI IN ITALIA

A CURA DELLO SPORTELLO INFORMATIVO
SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL
MOVIMENTO DIFESA DEL CITTADINO



SALUTE & GUSTO

Luglio 2005



Truffe a tavola 2005, II° Rapporto sulle frodi e sofisticazioni nelle filiere agroalimentari, è stato realizzato da **Salute&Gusto**, il progetto sulla sicurezza e qualità alimentare del **Movimento Difesa del Cittadino (MDC)**, in collaborazione con **Legambiente** e con il contributo del **Ministero delle Attività Produttive**.

Il rapporto è stato elaborato sulla base degli ultimi dati disponibili ricavati da:

- **Relazione annuale sull'attività operativa del Comando Carabinieri per la Sanità (2003-2004);**
- **Attività dell'Ispettorato Repressione Frodi del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (2004);**
- **Ricerca Ires sulla percezione dei rischi alimentari degli italiani;**
- **Le cronache delle "Truffe a tavola": segnalazioni, indagini dei NAS e dell'Ispettorato repressione frodi, rete degli Sportelli di "Salute&Gusto", agenzie di stampa, quotidiani (2004)**

Dossier a cura di:

Milena Dominici, Silvia Biasotto, Francesca Salvi, Laura Ferraioli, Marco Dal Poz

LA PAURA CORRE SUL PIATTO...

GLI ITALIANI TEMONO LE FRODI SUL CIBO RIFIUTANO GLI OGM E SCELGONO LA TRADIZIONE

IN AUMENTO IL VALORE DI TRUFFE E INFRAZIONI ALIMENTARI: + 21% SUL 2003

**DAL TONNO ALL'ISTAMINA ALLE COZZE ALLEVATE IN ACQUE NERE
DAL VINO AL FERTILIZZANTE ALLE ETICHETTE CONTRAFFATTE
DAL MOLARE NEI CONFETTI AL CARCIOFO INCENDIARIO...**

È TRUFFE A TAVOLA 2005

IL RAPPORTO SULLE FRODI E SOFISTICAZIONI ALIMENTARI IN ITALIA

Cattive notizie per il Belpaese: nel regno della buona cucina dilaga l'inquietudine e spesso la paura. Questo il risultato più rilevante dell'indagine di "Salute&Gusto" (realizzata per il Movimento Difesa del Cittadino dall'Ires) sulla percezione del rischio alimentare da parte del consumatore, da cui risulta che **ansia e preoccupazione sono le emozioni più sentite dagli italiani a tavola.**

Prodotti chimici, Ogm, ormoni e coloranti, ma anche i sistemi di allevamento, di conservazione e trasporto dei prodotti alimentari costituiscono i principali motivi di preoccupazione nel piatto.

Ansie insensate e illogiche? Sicuramente la gran parte delle produzioni italiane è sicura, controllata e di alta qualità, e per questo il nostro patrimonio agroalimentare è conosciuto e apprezzato nel mondo. Eppure questo non ci mette al riparo dalle azioni di imprenditori truffaldini quando non dalla vera e propria criminalità organizzata, così come dimostrano i risultati delle indagini svolte dagli organismi preposti al controllo negli ultimi due anni: è infatti pari a **101.655.295 euro il valore delle merci sequestrate dai Carabinieri per la Sanità (NAS) durante le ispezioni (37.969) effettuate nel corso del 2004 solo nel settore alimentare¹, il 21% in più del 2003 (quando era pari a 83.500.738 euro).**

Nell'ultimo anno sono state 4.474 le infrazioni penali accertate e ben 20.856 quelle amministrative contestate, 925 le strutture chiuse per motivi di salute pubblica e 360 quelle sequestrate.

Abuso della denominazione protetta da parte di prodotti comuni e uso illecito della denominazione da parte di prodotti non certificati dagli organismi di controllo sono invece le irregolarità più diffuse tra quelle scoperte dall'Ispettorato Centrale Repressioni Frodi (ICRF) del Ministero delle politiche agricole e forestali nelle 24.846 ispezioni effettuate nel 2004, che hanno portato a 442 sequestri per un valore totale di 9,91 milioni di euro, il 62,4% in più rispetto a quanto rilevato nel 2003 (6.105.162,94).

¹ Acqua e bibite, Alimenti dietetici, Carni e allevamenti, Conserve alimentari, Farine, pane e pasta, Latte e derivati, Mangimi e prodotti zootecnici, Olii e grassi, Prodotti ittici, Ristorazione, Salumi e insaccati, Vini e alcolici, Zuccheri e sofisticanti.

Questi e molti altri i dati contenuti in **“TRUFFE A TAVOLA 2005, II° RAPPORTO SULLE FRODI NELLE FILIERE AGROALIMENTARI”**, realizzato nell’ambito del progetto **“Salute&Gusto”** del **Movimento Difesa del Cittadino** in collaborazione con **Legambiente** e con il contributo finanziario del **Ministero delle Attività Produttive** – presentato oggi a Roma nel corso di una conferenza stampa che ha visto la partecipazione di **Antonio Longo**, presidente del Movimento Difesa del Cittadino, **Francesco Ferrante**, direttore generale Legambiente, **Luca Ramacci**, magistrato, **Elena Battaglini** ricercatrice dell’Ires, e del Generale dei Carabinieri per la Sanità (**NAS**) **Emilio Borghini**.

Tra i casi più eclatanti di frodi e irregolarità pericolose per la salute spiccano alcuni eventi particolarmente disgustosi e grotteschi registrati nel 2004, come quello del pensionato trentino goloso di confetti che si è però ritrovato a succhiare **un molare in porcellana** (ovviamente non suo) trovato nella confezione, o quello della signora di Bologna intenta a preparare un risotto con un **carciofo “speciale”**, che ha preso fuoco a contatto con il coltello a causa di un trattamento con fitofarmaci troppo ricchi di azoto. Grave e purtroppo non isolata, la scoperta, da parte dei vigili urbani in uno stabilimento di Pomezia destinato alla preparazione dei cibi per i bambini delle scuole: **blatte, insetti ed escrementi di topi infestavano tutti gli ambienti e gli alimenti conservati**.

Sono stati **chiusi o sequestrati quasi 500 tra ristoranti, pizzerie e tavole calde** per tutela della salute pubblica o gravi irregolarità. E anche in **un ristorante prestigioso come il Savini di Milano** i NAS hanno trovato due chili di salmone affumicato e un chilo di pancetta scaduti da quasi un mese ed hanno sequestrato 40 chili di alimenti, conservati in ambienti sporchi e con muri scrostati.

Latte avariato e stabilizzato con acqua ossigenata e sale è stato trovato in un’azienda del bresciano che commercializzava il prodotto in tutto il Nord Italia, mentre in Campania, già colpita da un’epidemia di epatite A, sono stati immessi nel mercato **cozze e mitili allevati in acque contaminate da scarichi fognari**.

Carni d’allevamento dopate con sostanze pericolose sono state scoperte nel bolognese: i NAS sequestrano su tutto il territorio nazionale **l’800% in più di carne sospetta rispetto al 2003**.

Vino a base di fertilizzante e zucchero, proveniente dalla Puglia è stato scoperto a Cuneo, mentre in Campania sono state sequestrate centinaia di migliaia di bottiglie di falsa **“Falanghina”**. In Veneto e in Sardegna, grazie all’intervento dei Nas, sono stati scongiurati cenoni natalizi a base di **molluschi guasti**.

Preoccupante anche il caso dei **formaggi** prodotti con farina di latte destinata all’alimentazione degli animali, in allevamenti dove sono stati riscontrati animali colpiti da brucellosi e tubercolosi.

Aumentano sempre più i casi di alimenti importati da paesi extra Ue e immessi in commercio sotto falso nome come il novellame di pesce cinese venduto come **“bianchetto”** nostrano e, soprattutto, **manipolati in modo illecito**, come i diversi quintali di pompelmi provenienti dal Sud Africa trattati in superficie con prodotti tossici scoperti a Catania o le trenta tonnellate di prodotti alimentari provenienti dalla Cina (polli, datterini di mare, squali, gamberetti e altri prodotti ittici), sequestrati nel porto di Napoli dalla Guardia di finanza, o ancora i trecento chilogrammi di tonno **“fresco”** provenienti dall’Indonesia, sequestrati a La Spezia, con livelli di istamina dieci volte superiori a quelli consentiti.

E infine lo scorso anno è riesplso il caso del **Sudan 1**, vietato dall'Unione europea perchè ritenuto cancerogeno e dannoso per la salute, trovato nella produzione del ketchup della Kraft e un po' in tutta Italia.

“Il rapporto di quest’anno registra fenomeni in preoccupante crescita, come l’importazione clandestina di prodotti alimentari di cui ignoriamo provenienza e metodi di coltivazione, allevamento e trattamento. – ha dichiarato **Antonio Longo** presidente del Movimento Difesa del Cittadino -. La nostra rete di sportelli “Salute&Gusto” ha visto crescere sempre più le richieste di informazione su problemi inquietanti come gli OGM, i pesticidi, le carni e la frutta di cui non si sa nulla. Soprattutto le famiglie con bambini vogliono essere rassicurate sulla genuinità dei prodotti, manifestano inquietudine e chiedono una estensione della tracciabilità a tutti i prodotti e un rafforzamento di controlli e prevenzione”.

“I risultati delle indagini presentati oggi confermano l’alto livello di attenzione da parte degli enti preposti al controllo verso questo delicato settore. - ha dichiarato il direttore generale di Legambiente **Francesco Ferrante** – Con la sua grande espansione, l’agroalimentare attira evidentemente gli appetiti della criminalità che cerca di lucrare anche sulla salute delle persone che però, nel frattempo, sono diventate più attente ed esigenti, premiando, di fatto, quei prodotti di cui riconoscono la provenienza (possibilmente locale, tradizionale, di filiera corta), e la cura nella preparazione. Perché la qualità di un cibo è legata imprescindibilmente alla qualità dell’ambiente nel quale nasce e alla professionalità di chi alleva e produce. Un patrimonio tutto *made in Italy* da salvaguardare e valorizzare anche per combattere i rischi a tavola”.

CAPITOLO I

ATTIVITÀ OPERATIVA DEI CARABINIERI PER LA SANITÀ 2003-2004²

Dalle acque minerali ai prodotti ittici, dalla ristorazione al settore dei vini e degli alcolici, le truffe e le sofisticazioni hanno impegnato i Nas in tutta Italia in operazioni di controllo e monitoraggio mirate alla salvaguardia della salute pubblica e al rispetto delle norme che tutelano il commercio e la diffusione dei generi alimentari.

Acqua e bibite

anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr.amministrative		Persone			strutture		sequestri	
			contestate	Somme oblate €	arrestate	Segnalate Aut. Giud	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Sequestr.	kg	Valore €
2003	2.054	129	511	100.815	0	98	288	33	8	4.133	3.895.036
2004	2.838	168	482	53.673	0	85	285	26	7	1.483	3.187.472

In questo settore non si segnalano differenze significative tra i due anni considerati: **il numero delle ispezioni è aumentato, come il numero delle infrazioni penali, mentre il valore dei sequestri in Kg è più che dimezzato.**

Alimenti dietetici

anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr.amministrative		Persone			strutture		sequestri	
			contestate	Somme oblate €	arrestate	Segnalate Aut. Giud	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Sequestr.	kg	Valore €
2003	307	27	38	48.733	0	21	24	1	0	34.214	124.672
2004	285	32	42	18.648	0	15	27	1	0	1.000	128.670

Settore problematico perché coinvolge anche i luoghi dello **sport** dove, a volte, si privilegia la “forma” a scapito della salute. Aumentano le infrazioni penali e il valore dei sequestri.

Carni e allevamenti

anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr.amministrative		Persone			strutture		sequestri	
			contestate	Somme oblate €	arrestate	Segnalate Aut. Giud	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Sequestr.	kg	Valore €
2003	7.323	2.401	3.048	380.345	29	881	1.480	96	207	311.296	38.922.904
2004	5.747	822	2.333	267.648	59	515	1.241	64	80	2.426.748	80.867.313

5.747 ispezioni nel settore delle carni e allevamenti nel 2004, con 822 infrazioni penali e 2.333 infrazioni amministrative rilevate, hanno portato al **sequestro di prodotti per un valore record di quasi 81 milioni di euro**. Tra le infrazioni più diffuse, spiccano quelle relative alla mancanza di adeguata certificazione sanitaria degli animali, all’etichettatura incompleta e alle necessarie autorizzazioni per la macellazione.

Aumentano sostanziosamente il numero delle persone arrestate, i volumi (quasi l’800% in più sul 2003!) e il valore in euro dei sequestri.

² I dati di questo capitolo sono stati ottenuti grazie alla collaborazione del Comando Generale dei Carabinieri per la Sanità (N.A.S.)

Conserve alimentari

anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr.amministrative		Persone			strutture		sequestri	
			contestate	Somme oblate €	arrestate	Segnalate Aut. Giud	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Sequestr.	kg	Valore €
2003	1.007	114	400	32.748	0	78	237	17	9	448.860	3.536.176
2004	974	93	230	48.005	0	59	138	22	6	64.252	1.628.521

Diminuiscono le ispezioni e parallelamente quasi tutti gli altri valori.

Farine, Pane e Pasta

anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr.amministrative		Persone			strutture		sequestri	
			contestate	Somme oblate €	arrestate	Segnalate Aut. Giud	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Sequestr.	kg	Valore €
2003	5.638	338	4.284	228.504	0	262	2.156	171	50	1.220.939	2.296.222
2004	5.060	310	3.876	298.936	0	235	2.059	127	38	926.542	1.056.633

Diminuiscono le ispezioni e parallelamente quasi tutti gli altri valori.

Latte e derivati

anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr.amministrative		Persone			strutture		sequestri	
			contestate	Somme oblate €	arrestate	Segnalate Aut. Giud	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Sequestr.	kg	Valore €
2003	2.162	261	1.094	102.992	0	159	630	55	25	1.340.759	13.973.849
2004	3.036	1.240	1.986	133.710	0	594	618	39	21	837.137	5.083.934

Numeri consistenti anche per il **latte e derivati**, con 3.036 ispezioni, 1.240 infrazioni penali e 1.896 infrazioni amministrative contestate per un valore dei sequestri pari a oltre 5 milioni di euro. Sono aumentate le ispezioni e, in maniera drastica, le infrazioni penali e le persone segnalate all'autorità giudiziaria.

Numerosi i casi relativi al **rischio diossina** per i prodotti derivati da animali allevati illegalmente nelle zone contaminate del casertano.

Mangimi e prodotti zootecnici

anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr.amministrative		Persone			strutture		sequestri	
			contestate	Somme oblate €	arrestate	Segnalate Aut. Giud	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Sequestr.	kg	Valore €
2003	478	135	270	86.967	0	52	34	4	5	6.149.701	3.962.448
2004	724	36	45	31.521	0	33	39	0	4	348.766	1.446.150

Si tratta dei prodotti alla base della filiera di produzione zootecnica, per i quali si registra un aumento sensibile delle ispezioni e una significativa diminuzione delle infrazioni, dei casi di persone segnalate e dei sequestri.

Olii e grassi

anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr.amministrative		Persone			strutture		sequestri	
			contestate	Somme oblate €	arrestate	Segnalate Aut. Giud	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Sequestr.	kg	Valore €
2003	1.657	52	562	78.947	0	36	288	17	1	5.112	157.755
2004	1.597	63	416	34.474	0	41	247	18	6	12.466	187.502

Il numero delle ispezioni rimane quasi invariato mentre aumentano i sequestri di merce e di strutture.

Prodotti ittici

anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr.amministrative		Persone			strutture		sequestri	
			contestate	Somme oblate €	arrestate	Segnalate Aut. Giud	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Sequestr.	kg	Valore €
2003	2.738	317	1.149	90.866	2	247	782	36	43	746.854	5.098.603
2004	2.077	353	909	77.595	0	221	641	233	22	517.326	3.013.284

Altro settore evidentemente a rischio quello dei prodotti ittici con 2.077 controlli, 353 infrazioni penali e 909 amministrative contestate che hanno portato al sequestro di alimenti ittici per un valore di oltre 3 milioni di euro. **Sostanziosi i sequestri di mitili e pesci mal conservati o allevati in acque altamente inquinate responsabili anche di numerosi casi di enterite acuta** verificatesi tra i consumatori. Nonostante siano diminuite le ispezioni, **aumentano di oltre sette volte le strutture chiuse per motivi di salute pubblica.**

Ristorazione

anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr.amministrative		Persone			strutture		sequestri	
			contestate	Somme oblate €	arrestate	Segnalate Aut. Giud	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Sequestr.	kg	Valore €
2003	14.030	1.880	10.642	830.848	5	1.096	5.839	557	157	119.166	2.592.403
2004	12.829	1.211	9.488	684.772	0	825	5.003	364	127	256.257	1.521.687

Numeri sempre preoccupanti quelli legati alle strutture di ristorazione. Solo nel corso del 2004 infatti, sono state accertate dai Nas ben **1.211 infrazioni penali** mentre 9.488 sono state quelle amministrative contestate. Nel corso delle 12.829 ispezioni in ristoranti, tavole calde e bar sono state segnalate all'autorità giudiziaria 5.828 persone, **127 strutture sono state sottoposte a sequestro mentre altre 364 sono state chiuse** per motivi di sicurezza pubblica. Il valore delle merci sequestrate è stato di oltre 1 milione e mezzo di euro.

Salumi e insaccati

anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr.amministrative		Persone			strutture		sequestri	
			contestate	Somme oblate €	arrestate	Segnalate Aut. Giud	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Sequestr.	kg	Valore €
2003	672	65	247	55.192	0	41	170	12	4	208.558	2.421.946
2004	719	61	423	53.211	0	49	248	11	6	35.045	229.110

Crescono le ispezioni e così il numero delle persone segnalate all'autorità giudiziaria e amministrativa; calano i chili e il valore in euro dei sequestri.

Vini e alcolici

anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr.amministrative		Persone			strutture		sequestri	
			contestate	Somme oblate €	arrestate	Segnalate Aut. Giud	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Sequestr.	kg	Valore €
2003	1.405	63	533	131.506	0	39	313	25	28	3.837.356	5.959.402
2004	1.786	62	555	70.951	0	37	337	17	43	1.024.226	3.301.449

Leggero aumento nel numero di ispezioni; stabili le infrazioni penali e quelle amministrative e il numero delle persone segnalate. Raddoppia il numero delle strutture sequestrate.

Zuccheri e sofisticanti

anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr.amministrative		Persone			strutture		sequestri	
			contestate	Somme oblate €	arrestate	Segnalate Aut. Giud	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Sequestr.	kg	Valore €
2003	359	30	112	18.450	0	24	49	2	4	198.676	559.322
2004	297	23	71	15.286	0	15	46	3	0	312	3.570

Situazione più o meno stabile con drastica diminuzione dei sequestri nel 2004.

TABELLA RIEPILOGATIVA DATI CARABINIERI PER LA SANITÀ (NAS) - ANNO 2003
(Legenda: AG= Autorità Giudiziaria; AA: Autorità Amministrativa; # Infrazioni amministrative contestate e definite)

Settore operativo	Ispez.	Infraz. penali	Infraz. Amministrative			Persone			Camp. Prel.	Strutture		Sequestri			
			Cont.	Nr. (#)	Somme Obl. - €	Arr.te	Seg. AG	Seg. AA		Chiuse per motivi di salute pubblica	Sequestr.	Kg	Conf.ni	Nr. Capi	Valore seq in €
Acque e bibite	2.054	129	511	176	100.815	0	98	288	802	33	8	4.133	940.700	0	3.895.036
Alimenti dietetici	307	27	38	30	48.733	0	21	24	107	1	0	34.214	40.091	0	124.672
Carni e allevamenti	7.323	2.401	3.048	690	380.345	29	881	1.480	5.529	96	207	311.296	1.622.364	76.546	38.922.904
Conserve alimentari	1.007	114	400	87	32.748	0	78	237	545	17	9	448.860	923.006	0	3.536.176
Farine, pane e pasta	5.638	338	4.284	691	228.504	0	262	2.156	1.194	171	50	1.220.939	66.543	0	2.296.222
Latte e derivati	2.162	261	1.094	228	102.992	0	159	630	931	55	25	1.340.759	171.661	0	13.973.849
Mangimi e Prod. Zoot	478	135	270	26	86.967	0	52	34	340	4	5	6.149.701	59.722	0	3.962.448
Olii e grassi	1.657	52	562	117	78.947	0	36	288	784	17	1	5.112	15.451	0	157.755
Prodotti ittici	2.738	317	1.149	191	90.866	2	247	782	943	36	43	746.854	60.451	0	5.098.603
Ristorazione	14.030	1.880	10.642	2.465	830.848	5	1.096	5.839	732	557	157	119.166	66.505	0	2.592.403
Salumi e insaccati	672	65	247	55	55.192	0	41	170	257	12	4	208.558	236.971	0	2.421.946
Vini e alcolici	1.405	63	533	434	131.506	0	39	313	576	25	28	3.837.356	43.109	0	5.959.402
Zuccheri e sofisticanti	359	30	112	29	18.450	0	24	49	125	2	4	198.676	38.952	0	559.322
Totale	39.830	5.812	22.890	5.219	2.186.913	36	3.034	12.290	12.865	1.026	541	14.625.624	4.285.526	76.546	83.500.738

TABELLA RIEPILOGATIVA DATI CARABINIERI PER LA SANITÀ (NAS) - ANNO 2004
(Legenda: AG= Autorità Giudiziaria; AA: Autorità Amministrativa; # Infrazioni amministrative contestate e definite)

Settore operativo	Ispez.	Infraz. penali	Infraz. Amministrative			Persone			Camp. Prel.	Strutture		Sequestri			
			Cont.	Nr. (#)	Somme Obl. - €	Arr.te	Seg. AG	Seg. AA		Chiuse per motivi di salute pubblica	Sequestr.	Kg	Conf.ni	Nr. Capi	Valore seq in €
Acque e bibite	2.838	168	482	112	53.673	0	85	285	1.084	26	7	1.483	642.674	0	3.187.472
Alimenti dietetici	285	32	42	12	18.648	0	15	27	145	1	0	1.000	3.076	0	128.670
Carni e allevamenti	5.747	822	2.333	377	267.648	59	515	1.241	4.869	64	80	2.426.748	296.579	272.122	80.867.313
Conserve alimentari	974	93	230	73	48.005	0	59	138	620	22	6	64.252	849.900	0	1.628.521
Farine, pane e pasta	5.060	310	3.876	2.156	298.936	0	235	2.059	1.018	127	38	926.542	94.893	0	1.056.633
Latte e derivati	3.036	1.240	1.986	188	133.710	0	594	618	1.457	39	21	837.137	860.334	0	5.083.934
Mangimi e Prod. Zoot	724	36	45	17	31.521	0	33	39	380	0	4	348.766	0	0	1.446.150
Olii e grassi	1.597	63	416	75	34.474	0	41	247	633	18	6	12.466	27.884	0	187.502
Prodotti ittici	2.077	353	909	116	77.595	0	221	641	286	233	22	517.326	113.178	0	3.013.284
Ristorazione	12.829	1.211	9.488	1.818	684.772	0	825	5.003	571	364	127	256.257	23.434	0	1.521.687
Salumi e insaccati	719	61	423	60	53.211	0	49	248	217	11	6	35.045	2.278	0	229.110
Vini e alcolici	1.786	62	555	137	70.951	0	37	337	700	17	43	1.024.226	158.919	0	3.301.449
Zuccheri e sofisticanti	297	23	71	33	15.286	0	15	46	63	3	0	312	777	0	3.570
Totale	37.969	4.474	20.856	5.174	1.788.431	59	2.724	10.929	12.043	925	360	6.451.560	3.073.926	272.122	101.655.295

CAPITOLO 2

I CONTROLLI 2004 DELL'ISPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE FRODI (MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI)

A differenza dei NAS, che operano a tutto campo nei controlli e nella prevenzione, l'attività dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi del Ministero delle politiche agricole e forestali è mirato soprattutto "alla salvaguardia della qualità dei prodotti nazionali e la tutela dei consumatori".

Circa il 9% dei campioni analizzati (pari a 11.027) e oltre il 21% degli operatori controllati (17.984) è risultato irregolare. Questi i numeri più eclatanti dell'attività svolta nell'anno 2004 dall'Ispettorato sulle produzioni agroalimentari e i mezzi tecnici di produzione in tutte le fasi delle filiere.

Ammontano a **24.846** le ispezioni effettuate, mentre i sequestri sono stati **442** per un valore totale di **9,91** milioni di euro, il **62,4%** in più rispetto a quanto rilevato nel 2003 (6.105.162,94).

Dati più sconcertanti per i consumatori si evidenziano in riferimento alle notizie di reato: nel 2003 ammontavano a 182, mentre oggi se ne contano ben 388, il 113% in più rispetto all'anno precedente. In aumento anche le contestazioni che lo scorso anno ammontavano a 3.378 mentre nel rapporto 2004 se ne contano 3.864 (+14,3%).

Il 14% dei prodotti controllati dall'Ispettorato è risultato con etichette non in regola in quanto prive di indicazioni obbligatorie o contenenti indicazioni non consentite.

Formaggi, olio e uova sono stati i prodotti al centro dell'azione mirata alla verifica della correttezza dell'etichettatura dell'Ispettorato nel 2004.

Abuso della denominazione protetta da parte di prodotti comuni e **uso illecito della denominazione protetta da parte di prodotti non certificati** dagli organismi di controllo sono le irregolarità più gravi che sono state riscontrate dall'Ispettorato nei controlli sui prodotti Dop (denominazione origine protetta) e Igp (indicazione geografica protetta).

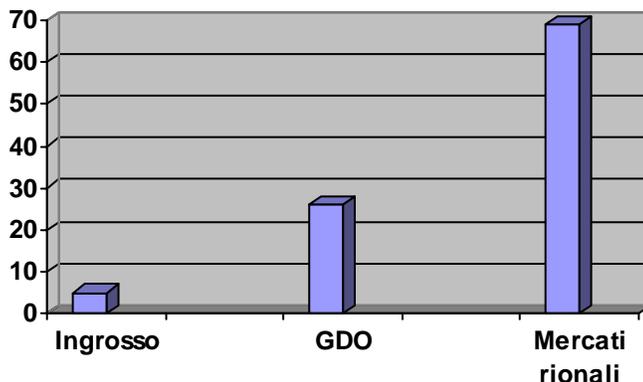
In particolare, i controlli hanno riguardato i formaggi a denominazione comunitaria tutelata. Le ispezioni sono state svolte a partire dalle materie prime fino al commercio al consumatore finale, comprendendo le fasi di stagionatura, porzionatura e marchiatura dei formaggi. In totale sono stati controllati 1.208 prodotti, effettuate 981 ispezioni ed analizzati 280 campioni di cui 29 sono risultati irregolari.

Nel giro delle frodi anche le **etichette dei prodotti ortofrutticoli freschi**, le quali secondo la legge, devono riportare il nome del prodotto, l'origine relativa alla zona di produzione, la varietà e la categoria commerciale. Nel corso dei controlli svolti dall'Ispettorato nell'arco di 6 settimane nelle principali città italiane e presso i mercati regionali, i rivenditori al dettaglio e la grande distribuzione, su un totale di 15.726 prodotti controllati, circa il 9,5%, ovvero **1.497, sono risultati irregolari** per la totale o parziale mancanza di indicazioni obbligatorie per legge.

Tra le altre irregolarità rilevate, dal rapporto emerge che il **23% dei prodotti ortofrutticoli freschi nei banchi di vendita al consumo mancano totalmente dell'etichettatura, il 4% riporta indicazioni mendaci e il 73% ha indicazioni incomplete.**

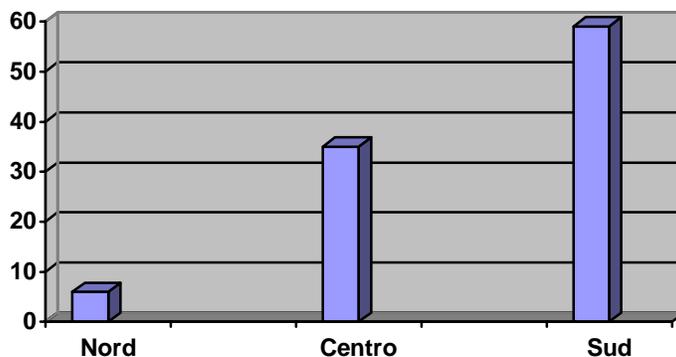
Salta agli occhi la **concentrazione delle irregolarità rilevate nel Sud d'Italia**: il 59% delle difformità sono state infatti riscontrate nel Mezzogiorno, il 35% nel Centro e il 6% nel Nord. Per quanto riguarda la distribuzione per tipologia di operatore commerciale delle irregolarità, il **69% ha riguardato i mercati rionali**, il 26% la grande distribuzione e il 5% l'ingrosso.

DISTRIBUZIONE DELLE IRREGOLARITÀ PER TIPOLOGIA DI OPERATORE



Fonte: Controlli 2004 Isp. Centr. Repressione Frodi - Mipaf

DISTRIBUZIONE TERRITORIALE DELLE IRREGOLARITÀ RILEVATE



Fonte: Controlli 2004 Isp. Centr. Repressione Frodi - Mipaf

Nel settore del biologico il 15,7% dei campioni analizzati (pari a 305) è risultato irregolare (48). Le irregolarità più frequenti hanno riguardato la non conformità dell'etichettatura o dei documenti a carico degli organismi di controllo e degli operatori; la mancanza di indicazioni obbligatorie o presenza di indicazioni non consentite. Compito dell'Ispettorato, nel settore del biologico, è garantire la rispondenza di tali prodotti al metodo di produzione dichiarato ed alle regole per l'etichettatura.

Ammonta a oltre 6.658.537 milioni di euro il valore dei sequestri di vino. Tra i casi eclatanti vi è la scoperta da parte dell'Ispettorato di una commercializzazione illecita di vino 'Sannio Falanghina' indebitamente indicato come vino Doc. L'operazione ha portato al

sequestro di 6.821 bottiglie e alla denuncia di un operatore commerciale per falsificazione di documenti. **In Sardegna** invece sono state sequestrate, nel periodo estivo, circa **132.000 bottiglie di vino e oltre 1.100.000 etichette irregolari**, per un valore complessivo superiore ad un milione di euro. In questo caso è stato scoperto che le etichette di bottiglie di vino comune da tavola riportavano denominazioni, raffigurazioni di luoghi geografici ed immagini, annate di produzione, riservate esclusivamente ai vini con marchi Igt o Doc. Infine, da segnalare anche il sequestro di **27.000 etichette di vino Frascati Doc**, in quanto recanti diciture non previste dal disciplinare di produzione ed ingannevoli per il consumatore.

Ammontano a 44 i sequestri nel settore **dell'olio extravergine di oliva** su un totale di 819 campioni analizzati. Mentre per quello che riguarda gli operatori sono risultati irregolari 182 su 2.383 agenti controllati. Tra i casi più eclatanti vi è il sequestro di **523 quintali di olio extravergine di origine non italiana nella regione Puglia**. È il risultato dell'azione ispettiva svolta lo scorso ottobre in Puglia, Umbria e Toscana su 36 operatori tra importatori e confezionatori, prelevando 29 campioni di olio e sottoponendoli ad analisi e al panel test che viene applicato per la verifica delle caratteristiche organolettiche dell'olio extra vergine di oliva. **In Umbria i campioni risultati fuori norma sono stati il 37% di quelli prelevati** e le ditte alle quali sono state mosse contestazioni sono state il 29% di quelle controllate.

La legge affida all'Ispettorato la vigilanza e la verifica della corretta etichettatura e della composizione quali-quantitativa degli ingredienti dei vari **mangimi**. **L'8,5%** (pari a 181 casi) dei campioni analizzati (su 2.122 totali) è **risultato irregolare**. In totale, gli operatori controllati sono stati 1.757, le contestazioni 77 e le notizie di reato 71.

Infine le **uova**, per le quali la nuova normativa comunitaria (Reg. CE 2295/2003) consente la rintracciabilità del prodotto tramite un codice che permette di individuare la nazione di provenienza dell'uovo, il sistema e la provenienza dell'allevamento oltre alle informazioni per legge obbligatorie (scadenza, categoria qualità e peso, ecc.).

Su 1.431 operatori controllati e 1.620 prodotti controllati, ammontano a 270 le contestazioni. Il caso più significativo ha riguardato il **sequestro effettuato in Veneto, Puglia e Sicilia di 600.000 uova spagnole rivendute come italiane**. Erano uova spagnole per uso industriale, rivendute in Italia a prezzi più bassi rispetto alle produzioni nazionali.

2.1. II CONTROLLO SULLA PRESENZA DI OGM NELLE SEMENTI DI MAIS E SOIA

Ogni anno, in base al Decreto ministeriale 27 novembre 2003, l'Ispettorato realizza un Programma di controllo per accertare la presenza di Ogm nelle sementi di mais e soia destinate alle semine.

Le analisi vengono svolte attraverso i prelievi di campioni nei depositi e nei magazzini di stoccaggio delle sementi provenienti dai paesi dell'Unione Europea e dai paesi extracomunitari; dall'Ense (Ente nazionale sementi elette), presso le ditte che selezionano meccanicamente lotti di produzione nazionale, provenienti da paesi dell'Ue o da paesi terzi, sottoposti a riconfezionamento in Italia; dall'Agenzia delle Dogane, nei punti di entrata terrestri e portuali siti nel territorio nazionale, anche in collaborazione con alcuni Osservatori fitosanitari regionali.

a) I risultati dei controlli sul mais: 3,5% irregolari

L'attività di controllo svolta ha portato al prelievo di complessivi n. 1.564 campioni di mais, dei quali 55, pari al **3,5% sono risultati irregolari per presenza di OGM.**

CAMPIONI PRELEVATI	1.564
QUANTITÀ PARTITE CAMPIONATE (KG)	31.776.114,4
CAMPIONI ANALIZZATI	1564
CAMPIONI IRREGOLARI	55
PERCENTUALE IRREGOLARITÀ	3,5%

Fonte: Controlli 2004 Isp. Centr. Repressione Frodi; Mipaf

Il quantitativo complessivo oggetto di campionamento pari a oltre 31,7 milioni di chili, rappresenta il 97,8% della complessiva quantità introdotta in lavorazione durante il periodo di controllo e pari, come sopra indicato, a 32,5 milioni di chili. Inoltre il quantitativo complessivamente campionato di 31,7 milioni di chili è pari al 94,8% del quantitativo stimato immesso sul mercato pari a 33,5 milioni di chili.

I campioni di mais risultati positivi alla presenza di OGM sono stati 55, per i quali si è provveduto al sequestro penale ed all'inoltro dell'informativa di reato all'Autorità Giudiziaria competente. **Il prodotto sequestrato, pari a Kg 569.571**, rappresenta l'1,8% della quantità globale di Kg 31.776.114,4 sottoposti a campionamento. **I 55 campioni risultati positivi rappresentano, in percentuale di irregolarità, il 3,5% dei campioni prelevati ed analizzati.** I lotti di mais importati risultano prodotti in **16 Paesi**, fra i quali primeggiano **Francia, Turchia, Stati Uniti d'America, Romania**. Si rileva che **il maggior numero di irregolarità riscontrate riguarda i lotti provenienti dagli Stati Uniti (29 campioni di provenienza USA sul totale dei 55 campioni positivi).**

Quest'anno è stato controllato più del doppio della quantità di mais dello scorso anno.

b) I risultati dei controlli sulla soia: 3,3% irregolari

I 307 campioni prelevati, tutti appartenenti a lotti diversi per un peso complessivo di 6.142 t., rappresentano il 50,8% della quantità di sementi che verrà destinata alle semine 2005, pari a 12.100 t. (fonte Agea).

CAMPIONI PRELEVATI	307
QUANTITÀ PARTITE CAMP. KG.	6.142.380,7
CAMPIONI ANALIZZATI	307
CAMPIONI IRREGOLARI	10
PERCENTUALE IRREGOLARITÀ	3,3%

Fonte: Controlli 2004 Isp. Centr. Repressione Frodi; Mipaf

Il programma 2004 con 172 campioni prelevati ha consentito di testare il 22% della quantità totale di soia destinata alla semina mentre quest'anno, con 307 campioni (pari a kg 6.142.400), è stato raggiunto il risultato più che soddisfacente del 50,8%.

CAPITOLO 3

PESCE FRESCO...FORSE...QUASI...

Etichettatura di legge assente in più di due terzi dei banchi dei mercati, pesce al metallo pesante, trote affette da setticemia batterica curate con farmaci cancerogeni, pesce congelato o conservato in salamoia venduto o servito in ristorante come pesce italiano fresco, tonno al cadmio, bottarga infestata da parassiti e insetti, pesce cinese venduto come “novellame di sarda” italiano: sono alcuni dei dati più eclatanti rilevati dalla **Rete Salute&Gusto** nel settembre 2004.

I consumatori ogni giorno si recano ai banchi nei mercati convinti di acquistare pesce pescato il giorno prima o durante la notte nell'Adriatico o nel Tirreno. **E invece portano a casa spigole e orate dalla Grecia; totani dell'Oceano Pacifico, razze dell'Australia, gamberi e scampi dalla Turchia e da Malta, cozze spagnole, nordafricane o cilene.**

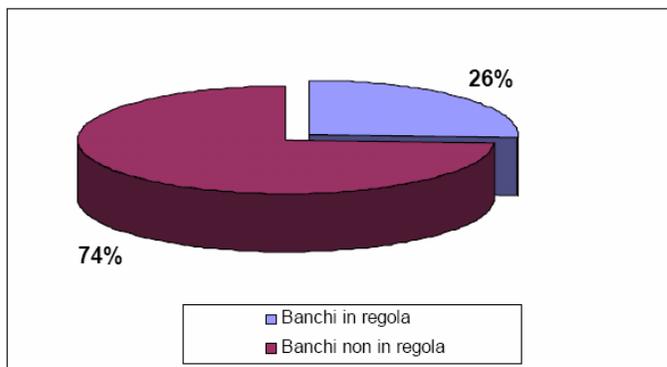
A volte c'è anche il rischio, peggiore, di comprare **pesce “apparentemente fresco”** che profuma di mare e invece è scongelato ed è tenuto su rinvigorito dal ghiaccio e “rinfrescato” da secchi di acqua di mare che viene spruzzata continuamente; o è stato pescato qualche giorno prima, e in questo caso viene offerto già pulito, così è pure più comodo, già pronto.

Che succede nelle vendite del pesce in Italia? I consumatori sono sufficientemente garantiti? Come viene osservato l'obbligo di etichettatura che dovrebbe “raccontare” la storia del pesce offerto in vendita, la provenienza naturale dal mare o da allevamento, le condizioni di freschezza perché appena pescato o la provenienza da partite congelate. Per verificare l'osservanza degli obblighi di legge, la Rete nazionale di Sportelli “Salute&Gusto ha condotto nel settembre 2004 **la prima indagine sui consumi e sulla corretta informazione ai consumatori nella vendita del pesce fresco in Italia**, attraverso una rilevazione diretta ed elaborando i dati più recenti dei Nas dei Carabinieri, le segnalazioni della Guardia di Finanza, della Guardia costiera e delle ASL.

Nel corso dell'indagine sono state effettuate rilevazioni durante le prime due settimane di settembre 2004 su un totale di oltre **1.500 cartellini contenenti le informazioni al consumatore in 170 punti di rivendita al dettaglio (banchi) di pesce, dislocati in 56 mercati di 14 regioni italiane.** Per ogni punto di osservazione sono state analizzate una media di 10 specialità vendute.

L'indagine è stata condotta nelle province di **Ancona, Avellino, Bologna, Cagliari, Caltanissetta, Genova, Grosseto, Lecce, Matera, Napoli, Milano, Padova, Palermo, Perugia, Roma, Salerno, Torino.** Secondo la normativa Europea (art. 4 del Regolamento CE 104/2000, entrato in vigore il 1° gennaio 2002), sui cartellini esposti sui banchi dei mercati destinati alla vendita al dettaglio, i consumatori, **indipendentemente dal metodo di commercializzazione** dei prodotti ittici, dovrebbero trovare indicate obbligatoriamente la **denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione e la zona di cattura.**

I BANCHI IN REGOLA



Dati ed elaborazione: Movimento Difesa del Cittadino – Rete “Salute&Gusto”

LA “MAPPA” DELL’ILLEGALITÀ

I risultati emersi dimostrano che i banchi di vendita del pesce sono in gran parte fuori legge. Solo in poco più del 25% del campione di banchi esaminati c’è l’etichetta regolare con tutte le informazioni richieste a garanzia del consumatore. Tre quarti dei punti vendita dei mercati quindi sono inadempienti.

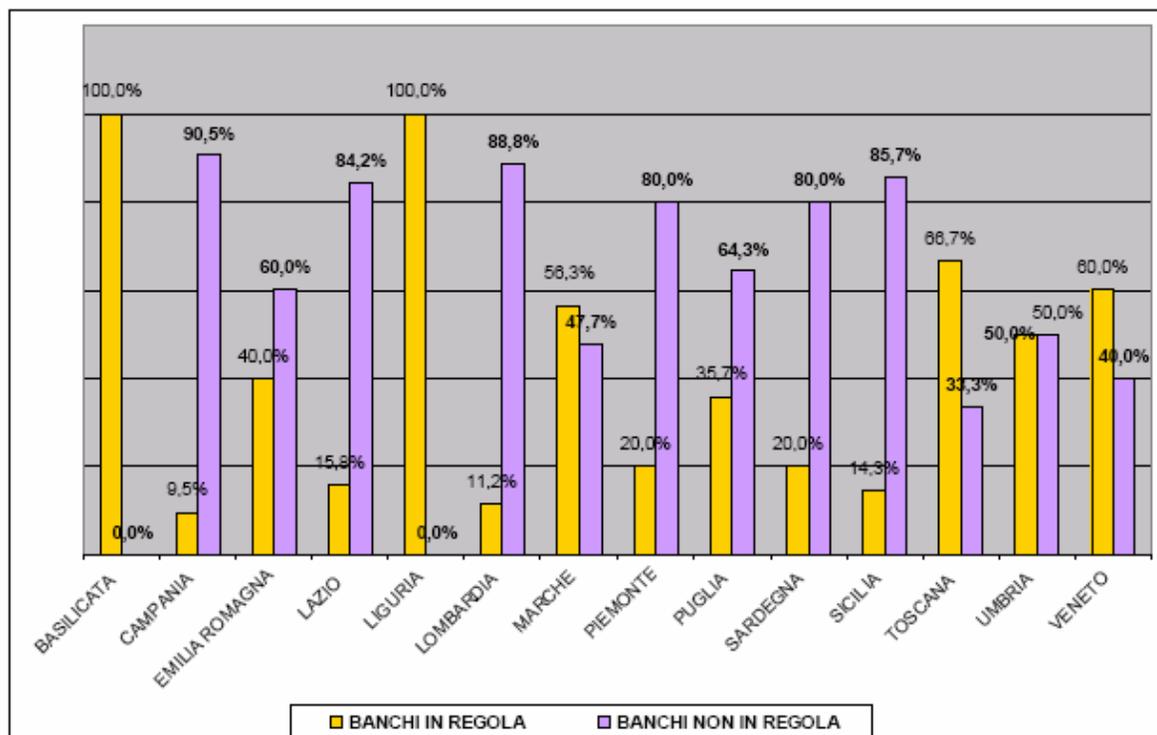
L’informazione più diffusa è quella relativa alla specie in vendita (88,8%), poi viene quella sulla zona di cattura (41,8%) e solo nel 31,8% viene indicato il metodo di produzione. Al **primo posto** dei più virtuosi ci sono la **Liguria** e la **Basilicata**, rispettivamente con il 100% delle etichette in regola. **Ultimi** il **Lazio** con meno del 16% dei banchi in regola, la **Sicilia** con il 14%; **il fanalino di coda è la Campania con meno del 10%.**

In **Lombardia**, l’indicazione relativa al metodo di produzione è presente solo nell’11%(ca.) delle etichette, mentre in **Campania**, su **21** banchi esaminati, solo in due casi, nella città di **Avellino**, sono riportate tutte le indicazioni di legge. Paradossale la situazione nella città di **Gallipoli**, in Puglia, **città di grande tradizione marinara e nota per i ristoranti di pesce (fresco?)**, dove su **8 banchi esaminati è stata rilevata una sola indicazione relativa la zona di cattura o di allevamento.**

LA RILEVAZIONE NEI MERCATI

REGIONE	NUMERO BANCHI ESAMINATI	DENOMINAZIONE COMMERCIALE DELLA SPECIE		METODO DI PRODUZIONE		ZONA DI CATTURA O DI ALLEVAMENTO	
		N°	%	N°	%	N°	%
BASILICATA	3	3	100	3	100	3	100
CAMPANIA	21	19	90,5	2	9,5	2	9,5
EMILIA ROMAGNA	15	15	100	6	40	10	66,7
LAZIO	38	37	97,4	7	18,4	12	31,6
LIGURIA	6	6	100	6	100	6	100
LOMBARDIA	18	15	83,3	2	11,1	8	44,4
MARCHE	16	16	100	9	56,2	12	75
PIEMONTE	10	9	90	6	60	2	20
PUGLIA	14	5	35,7	5	35,7	6	42,9
SARDEGNA	5	4	80	1	20	1	20
SICILIA	14	13	92,9	2	14,3	2	14,3
TOSCANA	3	3	100	2	66,7	3	100
UMBRIA	2	2	100	1	50	1	50
VENETO	5	4	80	2	40	3	60
Totale	170	151	88,8	54	31,8	71	41,8

LA SITUAZIONE NELLE REGIONI



Dati ed elaborazione: Movimento Difesa del Cittadino – Rete “Salute&Gusto”

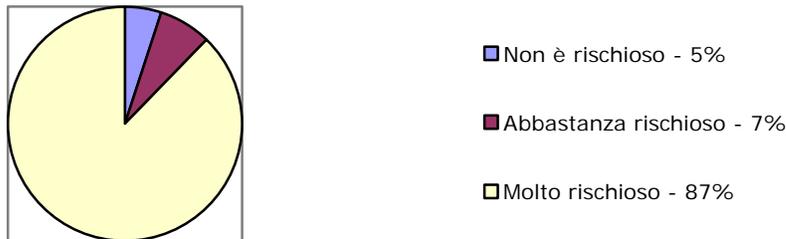
CAPITOLO 4

PERCEZIONE DEI RISCHI ALIMENTARI DA PARTE DEL CONSUMATORE³

Ansia e preoccupazione sono le emozioni più sentite dagli italiani a tavola. L'87% dei consumatori intervistati nell'indagine questionaria, realizzata per il Movimento Difesa del Cittadino dall'Ires⁴, considera il sistema di produzione "molto rischioso" e il 76% si definisce "ansioso" nell'assumere cibi. Il dato evidenzia una scarsa fiducia del consumatore nei confronti del sistema di produzione e distribuzione di cibi e bevande.

Le notizie che abbiamo esposto nei precedenti capitoli, e che gli italiani leggono sulla stampa o ascoltano nei telegiornali, provocano preoccupazione e popolano la mente dei consumatori con i "fantasmi" dei pesticidi, degli ormoni, degli antibiotici che si possono annidare nei loro piatti.

Grafico 1 - La percezione del rischio nel sistema di produzione



Fonte: Indagine Mdc-Ires

Grafico 2 - La preoccupazione nell'assunzione dei cibi



Fonte: Indagine Mdc-Ires

³ Anticipiamo in questo Rapporto alcuni risultati dell'indagine "La percezione dei rischi alimentari e stili di consumo degli italiani" realizzata per il progetto Salute&Gusto dall'Istituto di ricerche economiche e sociali. Il Rapporto integrale dell'indagine sarà presentato in autunno.

⁴ La rilevazione è stata effettuata nel settembre 2004. Il campione, rappresentativo della popolazione italiana, è costituito da 751 individui con età al di sopra dei 18 anni ed è costruito per quote campionarie sulla base dei seguenti parametri: età, sesso, zona anagrafica di residenza e ampiezza dei comuni di residenza.

Circa un terzo del campione si ritiene infatti “molto preoccupato” rispetto a **pesticidi** (66), **ormoni** (67,1) e **antibiotici** (64,3) che i cibi possono contenere.

Tabella 1 - Fonti di preoccupazione rispetto ad alcune componenti dei cibi

	Per niente preoccupati	Poco preoccupati	Abbastanza preoccupati	Molto preoccupati
Pesticidi	0,9	2,6	30,6	66,0
Ormoni	1,8	3,2	27,9	67,1
Antibiotici	1,7	4,4	29,6	64,3
Grassi saturi	2,1	14,0	45,9	38,0
Conservanti	3,0	16,2	45,6	35,2
Ogm	4,7	16,2	40,8	38,3

Fonte: Indagine Mdc-Ires

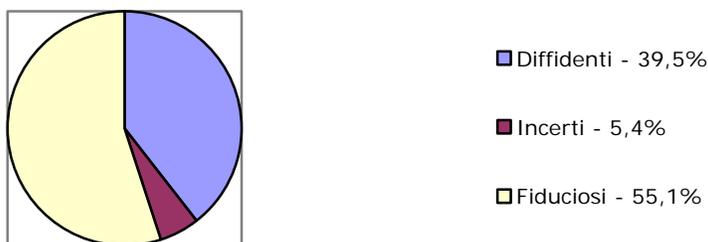
Ci sono poi gli **Ogm (organismi geneticamente modificati)**, tema che vede sia l’opinione pubblica che il mondo scientifico schierarsi su fronti opposti.

Dalla ricerca **emerge un decisa inquietudine nei confronti degli Ogm: quasi l’80% degli intervistati li percepisce come pericolosi, e quindi il 38,3% degli intervistati si dichiara “molto preoccupato” e il 40,8% “abbastanza preoccupato”**.

La diffidenza nei confronti degli Ogm è ribadita nelle risposte che gli intervistati hanno fornito alla domanda **“Acquisterebbe pomodori contenenti Ogm se costassero di meno?”: il 94,4% ha risposto: “no in nessun caso”**.

Per quanto riguarda la fiducia nei confronti della **ristorazione** i consumatori italiani sembrano dividersi in due fronti ben definiti: **una maggioranza di “fiduciosi” (55,1%), una robusta minoranza di “diffidenti” (39,5)**.

Grafico 3 - Fiducia nei confronti della ristorazione



Fonte: Indagine Mdc-Ires

La preoccupazione nei confronti degli **additivi chimici** viene confermata dai dati relativi alla scelta posta al consumatore degli elementi di rischio nel sistema di produzione degli alimenti.

L’uso di prodotti chimici, la presenza di OGM e il sistema di trasporto sono i principali fattori di rischio considerati dagli intervistati nel sistema di produzione degli alimenti.

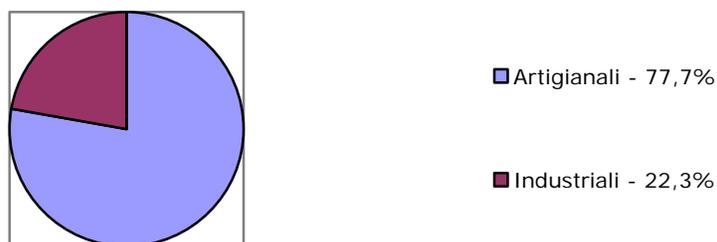
Tabella 2 - Risposte affermative alla domanda. “Quali possono essere considerati elementi di rischio nel sistema di produzione degli alimenti?”

L'uso di prodotti chimici	95,2%
La presenza di OGM	88,3%
Il sistema di trasporto	82,1%
La gestione dei punti vendita	76,4%
La produzione in Paesi extra UE	75,6%
L'assenza di marca	52,6%

Fonte: Indagine Mdc-Ires

Il 77,7% del campione ha inoltre dichiarato di accordare maggior fiducia ai prodotti artigianali, rispetto a quelli industriali. Inizia a delinearsi la figura di un consumatore attento alla genuinità che si fa “paladino del mito del contadino” e più propenso ad acquistare prodotti tipici di tradizione contadina piuttosto che alimenti di tipo industriale.

Grafico 4 - La fiducia accordata ai prodotti artigianali o a quelli industriali



Fonte: Indagine Mdc-Ires

Stretta è la interrelazione tra sicurezza alimentare e informazione: il consumatore informato sull'origine del prodotto o sulle sue caratteristiche nutrizionali, viene in possesso degli strumenti che gli permettono di effettuare scelte consapevoli e di riconoscere i pericoli per la propria salute. Il livello d'informazione rilevato è buono: la ricerca ha infatti evidenziato che **oltre il 70% degli intervistati ha dichiarato di essere piuttosto informato** sulla correttezza dei comportamenti a tavola (tabella 3).

Tabella 3 - L'informazione sui comportamenti a tavola

L'informazione sui comportamenti a tavola	Totalmente disinformati	1,5%
	Poco informati	10,3%
	Mediamente informati	15,0%
	Piuttosto informati	40,9%
	Informatissimi	32,3%
Totale		100,0%

Fonte: Indagine Mdc-Ires

Ma **da dove deriva l'informazione** a disposizione dei consumatori intervistati? Dai dati emerge che le **etichette** rappresentano la principale fonte di informazione per gran parte del campione (28%), seguita, con un forte stacco percentuale, ma a pari merito, **dal medico (10,8), da libri, riviste e siti specializzati (10,2) e dalla televisione (10,1).**

Ancora alta (20,6%) è la percentuale di coloro che hanno dichiarato di non informarsi e di non avere nessuna fonte di informazione (tabella 4).

Tabella 4 - Le fonti di informazione sui prodotti alimentari

	V.A.	%
Le etichette dei prodotti	184	28,0
Il medico	71	10,8
Libri, riviste e siti specializzati	67	10,2
La televisione	66	10,1
La pubblicità	56	8,5
Gli amici	42	6,4
I consigli nei punti di vendita	25	3,8
Altro	10	1,5
Nessuna fonte/non si informa	135	20,6
Totale	656	100,0

Fonte: Indagine Mdc-Ires

Per quanto riguarda la relazione tra l'informazione sui comportamenti a tavola e la percezione del rischio, i dati della tabella 5 evidenziano **un'alta percentuale di ansia da parte dei consumatori per tutti i livelli di informazione (87,4% di media).**

Ne emerge una forte correlazione tra conoscenza delle notizie e delle "qualità" del buon cibo e una forte percezione del "rischio alimentare". Insomma, potremmo dire in conclusione: "**Chi più sa, più teme**".

Tabella 5 - L'informazione sui comportamenti a tavola e la percezione del rischio nella produzione

		L'informazione sui comportamenti a tavola					Totale
		Totalm. disinform.	Poco inform.	Mediam. informati	Piuttosto informati	Molto informati	
Percezione del rischio nel sistema di produzione	Non percepiscono rischi	50,0	4,9	8,1	4,3	4,5	5,2
	Percepiscono rischi ragionevoli	0	7,3	14,5	4,9	7,7	7,4
	Percepiscono alti rischi	50,0	87,8	77,4	90,8	87,8	87,4
Totale		100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Fonte: Indagine Mdc-Ires

CAPITOLO V

IL CALENDARIO DELLE TRUFFE ALIMENTARI NEL 2004

Le cronache delle “Truffe a tavola” registrano nel 2004 numerosissimi casi di alimenti in cattiva conservazione, nocivi, contraffatti, adulterati. Abbiamo raccolto per settore le segnalazioni provenienti da varie fonti: indagini dei NAS e dell’Ispettorato repressione frodi, rete degli Sportelli di “Salute&Gusto”, agenzie di stampa, quotidiani.

SPEZIE

Il caso clamoroso del colorante Sudan

- 08/01 - Un colorante rosso cancerogeno e vietato dalla Commissione europea, il Rosso Sudan 1, molto impiegato in India - è stato scoperto dalla Asl 2 di Potenza in confezioni di polvere di peperoncino rosso prodotte fuori regione e commercializzate in Italia e in Europa. Lo rende noto la stessa Asl con una nota. La presenza del colorante, vietato nel giugno dell'anno scorso, è stata rilevata all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Puglia e Basilicata su alcuni campioni di prodotti venduti nei negozi potentini.
- 28/01 - Il ketchup Mato Mato, distribuito dalla Kraft, è finito nel mirino dell'Ispettorato centrale repressione frodi che ne ha sequestrate oltre 22 tonnellate. All'interno del prodotto è stata infatti rilevata la presenza di un colorante, il Sudan 1, vietato dall'Unione europea perchè ritenuto cancerogeno e dannoso per la salute. Il primo sequestro, informa una nota del ministero delle Attività produttive, è stato effettuato presso una ditta di produzione e confezionamento in provincia di Cremona e ha riguardato oltre 5 mila e 700 confezioni. Le requisizioni successive hanno invece portato alla requisizione di oltre 52 mila confezioni in depositi di stoccaggio del Lazio e della Sicilia.
- 20/04 - Ricontrata ad Ascoli Piceno, a seguito di analisi nella polvere di peperoncini piccanti provenienti dall'India presenza del colorante “Sudan rosso 1”.
- 28/05 - Sequestrata, a Sepino in provincia di Campobasso un'intera azienda agricola operante nel settore dei suini da parte degli agenti del Mipaf e dei comandi stazione forestale di Sepino e Bojano. Il sequestro è arrivato al termine di una lunga attività investigativa: le indagini avevano messo in evidenza un diffuso degrado ambientale ed un elevato grado di inquinamento dei terreni, pozzi, della falda acquifera e di un corso d'acqua limitrofo all'azienda.
- 19/07 - Agenti del Corpo forestale dello Stato del Comando provinciale di Ascoli Piceno sono impegnati in una vasta operazione di polizia, che interessa l'intero territorio nazionale, finalizzata al ritiro dal mercato di cibi pronti surgelati in cui è presente peperoncino cancerogeno. Le indagini, partite lo scorso aprile su segnalazione della Asl di San Benedetto del Tronto alla Procura della Repubblica di Ascoli, hanno portato finora alla scoperta di 15 mila chilogrammi (8.000 in polvere e

7.000 frantumato) di peperoncino edulcorato con il colorante 'Sudan rosso 1', normalmente impiegato nell'industria tessile.

- 12/10 - Il Movimento Consumatori ha sottoposto ad analisi 45 prodotti fra spezie, sughi, salumi e paste, acquistati in 14 diverse città italiane. Il risultato è stato sconcertante: quasi il 20% dei campioni è risultato contaminato dal colorante Sudan.
- 04/12 - Sequestrata una confezione di zuppa di pesce appartenente ad una partita adulterata dal colorante "Sudan 1" dagli uomini del Nucleo investigativo di polizia ambientale e forestale di Chieti.
- 05/12 - Il personale della forestale di Bracciano e Manziana ha sequestrato 2500 chilogrammi di spezie contenenti "Sudan rosso 1". Gli alimenti si trovavano all'interno di un laboratorio alimentare il cui titolare è stato denunciato.
- 06/12 - Gli uomini del Corpo forestale dello Stato hanno sequestrato ad Ascoli Piceno una confezione di zuppa di pesce surgelata, contenente peperoncino trattato con colorante tossico Sudan rosso.

PRODOTTI ITTICI

Epatiti, intossicazioni, prodotti clandestini

- A partire dal gennaio del 2004 e fino alla fine di maggio, nel Napoletano si è diffusa un'epidemia di epatite A. L'episodio sembra attribuibile al consumo di frutti di mare contaminati anche se non ci sono ancora dati sufficienti per affermarlo. Circa 600 persone sono state colpite.
- 05/02 - Trenta tonnellate di prodotti alimentari provenienti dalla Cina - polli, datteri di mare, squali, gamberetti ed altri prodotti ittici - sono stati sequestrati nel porto di Napoli dalla Guardia di finanza al termine di una operazione tesa a contrastare il fenomeno delle frodi alimentari, ed in attuazione delle recenti direttive previste dal comitato per le emergenze sanitarie per contrastare l' eventuale diffusione dell' influenza dei polli. I polli - come l'altra merce - erano in ben 1400 colli sui quali non c'era alcuna indicazione della provenienza nè alcuna etichetta recante la data di macellazione. Alcuni veterinari dell'Asl Napoli 1 hanno accertato che sia gli squali che i polli sarebbero stati dapprima affumicati e successivamente congelati.
- 23/03 - Cinque persone sono state arrestate a Venezia dai carabinieri nell'ambito di un'indagine su un commercio di vongole veraci, di cui è stata accertata la tossicità anche perché raccolte in aree non consentite nella laguna. Le vongole pescate in acque inquinate venivano sottoposte ad un ciclo di depurazione insufficiente.
- 19/05 - Oltre 300 chili tra mitili e pesci conservati e venduti in pescherie in violazione alle normative sanitarie e quindi pericolose per il consumo da parte dell'uomo sono stati sequestrati dalla Capitaneria di Porto di Napoli per "fronteggiare - come sottolinea una nota della stessa Capitaneria - l'emergenza epatite emersa negli ultimi giorni. Sono state elevate inoltre sanzioni amministrative per oltre 7.000 euro

e sono stati denunciati alla magistratura nove titolari di esercizi commerciali per il cattivo stato di conservazione dei prodotti messi in vendita.

- 06/06 - Due intossicazioni di gruppo dopo due banchetti in ristoranti diversi a Palermo. Pranzo a base di pesce al ristorante La Grotta della Cirba. Cena a La Cambusa. In quaranta ricoverati per gastroenterite acuta. In entrambi i casi sembra che l'intossicazione sia stata causata da due partite di cozze.
- 15/06 - Sono 50 le persone che negli ultimi due giorni si sono presentate al pronto soccorso per intossicazione alimentare provocata dal cibo a base di pesce mangiato in due diversi banchetti, organizzati a Palermo e Monreale. I partecipanti ai due pranzi sono stati colti da forti dolori all'addome e in molti casi i medici hanno provveduto a somministrare farmaci disintossicanti e flebo, per poi essere dimessi. La vicenda è stata denunciata alla polizia.
- 06/07 - Circa 250 tonnellate di cozze, allevate in acque nere a Lucrino (Pozzuoli) in seguito alla rottura di una rete fognaria, sono state sequestrate. Nonostante l'incidente, la coltivazione di cozze era continuata. Nel corso dell'intervento, i carabinieri hanno accertato l'illecito ampliamento (35000 mq) di un allevamento di molluschi senza possesso di preventiva autorizzazione.
- 08/07 - Trecento chilogrammi di tonno fresco sono stati sequestrati dalla Asl di La Spezia e verrà distrutta perché i controlli effettuati dal Dipartimento di prevenzione hanno riscontrato livelli di istamina dieci volte superiori a quelli consentiti. Si tratta di tonni pescati in acque indonesiane, esportati da un'azienda olandese, trattati per essere mantenuti "freschi".
- 08/07 - Cibi scaduti, sporczia e muri scrostati scoperti dai carabinieri dei Nas di Milano fanno chiudere per tre giorni il ristorante Savini. Due chili di salmone affumicato e un chilo di pancetta scaduti da quasi un mese. In tutto 40 chili di roba viene sequestrata.
- 18/07 - Arrestato commerciante a Palermo che riforniva di mitili dieci ristoranti ed alberghi per non aver rispettato le norme igieniche durante il trasporto. In particolare, non venivano garantiti alla merce i sei gradi necessari per la buona conservazione.
- 22/07 - Oltre 250 quintali di tonno per un valore di 170mila euro sono stati sequestrati grazie a un blitz della guardia costiera del circolare il giorno 21 luglio. Il tonno era destinato alla vendita clandestina. Le pinne dei pesci erano spezzate in modo da rendere impossibile risalire alla varietà di appartenenza.
- 23/07 - Sequestrati a Comacchio 700 chili di vongole, per un valore di 5.600 euro e materiale vietato alla pesca di mitili (18.500 euro) dai Carabinieri. Cinque denunce a pescatori accusati di recidività nella sottrazione dei molluschi senza il consenso dell'avente diritto.

- 06/08 - I carabinieri dei Nas hanno sequestrato 100 tonnellate di cozze allevate abusivamente nei pressi di Pozzuoli. Le cozze erano allevate in zona ad alto tasso di inquinamento.
- 14/10 - Una tonnellata di prodotti ittici sequestrati e 9 persone denunciate per inosservanza alla sicurezza della navigazione e partenza delle navi, nonché vendita illegale di mitili. Per quello che riguarda la vendita abusiva di prodotti ittici, questi risultavano in cattivo stato di conservazione e ritenuti nocivi per la salute pubblica.
- 04/11 - I carabinieri dei Nas hanno sequestrato 5 quintali di pesce che erano in vendita nel mercato ittico sul lungomare di Bari. Molluschi e pesci vari erano stati messi in vendita senza le norme sanitarie previste dalla legge.
- 12/12 - Svolti sopralluoghi in 31 pescherie che ha portato al sequestro di 3055 chili tra molluschi e novellame. Nell'ambito sono stati elevati 18 verbali per illeciti amministrativi per un totale di 25mila euro. 6 persone sono state deferite all'Autorità per commercio di pescato sotto misura.
- 17/12 - Sequestrate in Emilia Romagna quattro tonnellate di vongole veraci sprovviste di documentazione sanitaria. Il valore della merce sequestrata è intorno alle 30000 euro.
- 22/12 - Sequestrati da parte dei carabinieri del Nas 10 quintali di pesce e molluschi malconservato e privo di etichetta in pescherie e ristoranti di Civitanova Marche, destinato al cenone di Natale.
- 24/12 - Sequestrati 45 chili di pesce sospetto, 26mila euro di multa. Era già stato distribuito tra ristoranti e punti vendita dei comuni di Palau, Arzachena e Santa Teresa di Gallura, nel nord della Sardegna, ma non ha fatto a tempo ad arrivare sulle tavole natalizie. La capitaneria di porto della Maddalena ha infatti sequestrato 45 chili di pesce sospetto e comminata a gestori e rivenditori una sanzione amministrativa che ammonta complessivamente a 26 mila euro.
- Nell'anno 2004 le Autorità marittime liguri hanno sequestrato 1.044 kg di pesci e molluschi sottomisura e sono state anche accertate alcune frodi in commercio: la più ricorrente è la vendita del novellame di pesce cinese poi etichettato come bianchetto. Inoltre, 1.980 metri di rete sono stati sequestrati, sia per maglie irregolari, cioè più strette del consentito, che per pesca a strascico entro la fascia dei 50 metri di profondità. Nel corso dell'operazione denominata "Aldebaran", sono stati effettuati controlli su tutta la filiera della pesca. Dal 13 al 16 dicembre, le unità della Guardia costiera hanno controllato 65 unità da pesca. A terra sono state effettuate 211 verifiche nei centri di distribuzione. Le violazioni amministrative accertate sono state 15, le notizie di reato all'Autorità giudiziaria sono state 5.

LATTE E DERIVATI

Latte “rigenerato” all’acqua ossigenata

- 04/03 - L’Ispettorato repressione frodi, in collaborazione con la Gdf, ha eseguito perquisizioni e sequestri in alcune ditte operanti nelle province del Nord Italia. L’operazione iniziata nel mese di ottobre 2003 ha portato alla scoperta di oltre 53.000 tonnellate di latte in nero.
- 08/03 - Sequestrati dai carabinieri 33 tonnellate di formaggio alterato e in cattivo stato di conservazione, 4 ovili e 1338 pecore senza il minimo controllo sanitario. In particolare, il sequestro ha riguardo tre tonnellate di formaggio fresco e sono stati trovati 30 tonnellate di formaggi alterati ed in cattivo stato di conservazione per un valore complessivo di circa 400.000,00 euro.
- 27/04 - Nel corso di un’azione ispettiva di controllo su prodotti Dop, l’Ispettorato repressione frodi ha sequestrato 96 forme di Parmigiano Reggiano, di circa 30 kg ognuna, sprovviste dei requisiti richiesti dal disciplinare di produzione, nonché quantitativi di prodotto grattugiato al di fuori della zona di produzione prevista dal relativo disciplinare.
- 04/05 - Sequestrati 100 quintali di latte in cattivo stato del valore di circa 2 milioni di euro presso la ditta Bmd di Quinzano d’Oglio in provincia di Brescia.
- 04/06 - Sequestrati 180 chili di prodotti lattiero caseari giudicati non commestibili e oltre 340 chili di farina di latte destinata all’alimentazione degli animali ed alla produzione di formaggi e ricotta. Il sequestro è avvenuto in allevamenti dove sono stati riscontrati animali colpiti da brucellosi e tubercolosi. In 209 aziende, 178 sono risultate fuorilegge, sono stati sequestrati 37967 capi di bestiame infetti, per un controvalore di 4598 euro. Oltre 2700 di quei capi sequestrati sono risultati infetti.
- 27/06 - Latte alla diossina: 5 allevamenti sequestrati a Castel San Giorgio e Sarno. Tutti animali che si aggiungono ai 1100 sequestrati il giorno prima negli allevamenti dei cugini Di Maio.
- 03/07 - I Carabinieri dei Nas di Cremona e Milano hanno denunciato duecento aziende agricole sparse tra Lombardia, Piemonte e Valle d’Aosta che commercializzavano in nero latte fuori quota e in parte avariato o con problemi igienico sanitari. 412 i denunciati, 232 le perquisizioni e centinaia i quintali di latte sequestrati. La ditta che aveva fornito il latte adulterato si trovava nel bresciano a Quinzano D’Oglio. Qui veniva aggiunto il latte in polvere e per stabilizzare la carica batteriologica veniva aggiunto al latte acqua ossigenata e sale.
- 21/08 - Sei aziende produttrici di Grana Padano sono indagate dalla Procura di Torino per la vendita di sostanze alimentari non genuine, a causa dell’utilizzo del conservante “Lisozima”, che serve ad evitare il rigonfiamento delle forme di grana.

- 02/12 - I Nas dei carabinieri di Cremona hanno sequestrato 600mila confezioni, già pronte per il commercio, dal Centro latte Ionizzi di Soncino. In 100mila di esse hanno riscontrato una presenza in eccesso di carica batterica. Alcuni ex dipendenti, interrogati dai Nas dei carabinieri, hanno ammesso che all'interno dello stabilimento Avvenivano delle irregolarità: aggiunta al latte di sostanze non consentite e riciclo del latte scaduto, reso allo stabilimento.
- 09/12 - Trovati presso la casa di cura Villa Elisa di Pomezia, 37 cartoni di latte a lunga conservazione sequestrati, cibi avariati sistemati accanto ad escrementi di gatto e pezzi meccanici di auto e carne avariata in frigo.

CARNI E ALLEVAMENTI

Antibiotici, dopanti, ormoni

- 04/02 - Scoperti dal Nucleo Investigativo Polizia Ambientale, Corpo Forestale in una centrale per macellazione clandestina in Calabria 3 ovini già macellati e 11 bovini pronti per il macello privi dei contrassegni identificativi previsti dalle norme sanitarie.
- 05/02 - Trenta tonnellate di prodotti alimentari provenienti dalla Cina - polli, datteri di mare, squali, gamberetti ed altri prodotti ittici - sono stati sequestrati nel porto di Napoli dalla Guardia di finanza al termine di una operazione tesa a contrastare il fenomeno delle frodi alimentari, ed in attuazione delle recenti direttive previste dal comitato per le emergenze sanitarie per contrastare l' eventuale diffusione dell' influenza dei polli. I polli - come l'altra merce - erano in ben 1400 colli sui quali non c'era alcuna indicazione della provenienza né alcuna etichetta recante la data di macellazione. Alcuni veterinari dell'Asl Napoli 1 hanno accertato che sia gli squali che i polli sarebbero stati dapprima affumicati e successivamente congelati.
- 16/02 - Scoperti dai Nas di Bologna maiali, polli e tacchini, allevati a dosi massicce di antibiotici, ormoni e altri prodotti chimico-farmaceutici, alcuni ad azione cancerogena. 148 perquisizioni, 98 indagati, sequestrate 1.100 confezioni di principi attivi e varietà medicinali entrate illegalmente in Italia e oltre 6.700 chili di principi farmacologicamente attivi destinati ad uso veterinario.
- 08/03 - Sequestrati dai carabinieri di Trapani 33 tonnellate di formaggio alterato e in cattivo stato di conservazione, 4 ovili e 1338 pecore senza il minimo controllo sanitario. In particolare, il sequestro ha riguardato 4 ovili e 1338 ovini per un valore di 135mila euro, tra questi un intero gregge di 490 capi che da parecchio tempo non venivano sottoposti a controlli igienico sanitari finalizzati al rilevamento di brucellosi.
- 13/03 - Macellavano clandestinamente a Roma cavalli, pecore, e vitelli, alcuni dei quali mai denunciati all'anagrafe bovina e denunciavano il furto o lo smarrimento di molti animali in realtà mai scomparsi, ottenendo così dalla Cee un risarcimento di 4000 euro per capo. Le carni venivano così vendute senza alcun controllo veterinario a proprietari di ristoranti e macellai "compiacenti".

- 14/03 - A metà febbraio i Nas di Bologna, su indicazione Procura di Rimini, hanno neutralizzato un'organizzazione criminale internazionale specializzata nella fornitura di medicinali e sostanze dopanti, vietate e cancerogene per carne. Nel corso dell'inchiesta sono stati sequestrati 1100 confezioni di medicinali, 6750 chili di principi attivi per un valore di 120mila euro, 690 litri di altre sostanze dopanti, 3 litri di ormoni come il Boldenone per un valore di 70mila euro. Sequestrati anche 5000 animali tra vitelloni e conigli.
- 20/03 - Anche prodotti farmaceutici fino ad oggi conosciuti per l' utilizzo nel campo sportivo come doping sono finiti a gonfiare le carni degli animali da allevamento: è il caso del Dhea, deidroepiandrosterone, un precursore del testosterone. A scoprirlo sono stati i Carabinieri del Nas di Bologna nel corso dell' inchiesta condotta con la Procura di Rimini che un mese fa aveva portato in manette 54 persone - poi scarcerate – e che si era incentrata su un traffico di farmaci e prodotti chimico-farmaceutici utilizzati secondo l'accusa per 'gonfiare' bovini e suini, ma soprattutto polli e tacchini. Animali allevati, sempre secondo l' accusa, a dosi massicce di antibiotici, ormoni e altri prodotti, alcuni dei quali 'vietati' perché sospettati di essere cancerogeni, somministrati completamente al di fuori di ogni controllo veterinario.
- 27/03 - Sequestrati in Campania 37 capi bovini che pascolavano in un pascolo abusivo a rischio diossina.
- 11/04 - Sequestrato dai Nas di Cagliari mattatoio clandestino con timbri sanitari di provenienza contraffatti. Ritrovate 35 carcasse di bestiame a rischio appena abbattute e bollate con timbri falsi destinate alla vendita. Esse risultavano complete di testa e midollo spinale, violando le norme anti-mucca pazza.
- 20/04 - Frode commerciale, adulterazione di prodotti zootecnici e diffusione di malattia. Sono le accuse a cui deve rispondere un produttore di mangimi perugino di fronte al Tribunale di Perugia. In una partita dei suoi mangimi per suini, i carabinieri dei Nas hanno trovato residui di lavorazione come frammenti ossei di mammiferi ed avicoli, insomma, la mucca pazza.
- 03/05 - Il Corpo Forestale dello Stato di Predappio ha sequestrato un allevamento con 60-70mila polli a San Giovanni in Volpinara perché gli estrattori dell'aria delle stalle emettevano odori nauseabondi, lo scarico delle acque di fognatura era priva di autorizzazione, i limiti massimi previsti dalla legge per lo scarico di sostanze pericolose nel suolo erano stati superati ed è stato trovato un deposito di rifiuti a cielo aperto. Dall'indagine è emersa la presenza di uno pozzo, dove confluivano gli scarichi dei capannoni dell'allevamento, non in regola con i permessi degli Enti competenti. Da analisi cliniche, è inoltre emersa la presenza di sostanze tossiche.
- 28/05 - Il Coordinamento provinciale del Corpo Forestale dello Stato di Campobasso ha posto sotto sequestro un'intera azienda agricola che operava nel settore dell'allevamento dei bovini. Le indagini hanno messo in evidenza un diffuso degrado ambientale ed un elevato inquinamento dei terreni, dei pozzi, della falda acquifera e di un corso d'acqua limitrofo all'azienda.

- 05/06 - In uno dei due macelli più grandi di Palermo, il Servizio Veterinario dell'Asl 6 ha fatto scattare il sequestro sanitario su 287 pecore affette da brucellosi. Gli animali provenivano da Trapani, i documenti di accompagnamento parlavano già di infezione, per questo motivo dovevano essere abbattute, ma le pecore non erano marchiate alla coscia o all'orecchio ed avevano solo al collo una collanina ed una placca.
- 05/06 - Sequestrati in Sicilia 38.000 capi di bestiame presenti in 209 allevamenti; abbattuti 2700 capi per tubercolosi e brucellosi; sequestrate 139 capre; distrutti il latte e tutti i prodotti caseari rinvenuti da GdF e veterinari Asl.
- 06/06 - La Procura di Palermo ha sequestrato decine di alimenti che contenevano additivi dannosi per la salute. In particolare, hamburger e salsicce con conservante per insaccati, che, se a contatto con carne fresca produce effetti dannosi per l'uomo. Ancora. Frutta martorana farcita con conservanti cancerogeni; tonno e peperoncino con coloranti cancerogeni.
- 30/07 - Sequestrati a Chieti (Sant'Eufemia a Macella) provenienti dalla Puglia perché sforniti di certificazione sanitaria. È il bilancio dell'operazione condotta negli ultimi giorni dal Corpo Forestale dello Stato.
- 10/07 - Sequestrati 5 suini in Molise perché privi del marchio auricolare e dei tatuaggi identificativi, che permettono la loro tracciabilità e rintracciabilità.
- 28/08 - I vertici di due importanti aziende dell' Emilia Romagna saranno indagati per avere diffuso come pollame italiano una partita proveniente dal Brasile. Si tratta dei primi risultati dei controlli disposti dalla Procura di Torino per verificare il rispetto di una campagna alimentare del Ministero delle Politiche agricole chiamata "Pollo col Bollo". I funzionari hanno preso in esame quattro confezioni, e ripercorrendo a ritroso la trafila delle ditte che a vario titolo li hanno gestiti, hanno scoperto che in due casi - si tratta di "Arrostato di coscia e filetto di pollo" la carne non era italiana, ma era stata importata dal Brasile opportunamente congelata.
- 02/09 - Sequestrati dai Nas in Campania 12 quintali di carne di pollo e tacchino in cattivo stato di conservazione e congelati abusivamente. Sigilli apposti a merci e attrezzature per un valore totale di circa 200 mila euro.
- 10/09 - Stipati nel cassone di un camion 400 maiali hanno viaggiato dall'Olanda per approdare al porto di Cagliari per essere destinati al mercato come maiali con il marchio, finto, di origine sarda. Il traffico è stato bloccato dal Noe dei Carabinieri del capoluogo, conseguente denuncia per maltrattamento di animali.
- 10/09 - Carabinieri di Enna e Nas di Catania e comando politiche agricole di Roma e Ispettorato lavoro di Enna hanno sequestrato 588 capi tra bovini ed ovini, dei quali 388 privi di contrassegni auricolari e quindi non censiti e non sottoposti ai controlli igienico-sanitari (brucellosi, bse, ecc.).

- 24/09 - Carabinieri di Enna, Nas di Catania e Ragusa e Veterinari Asl 4 hanno sequestrato 1400 capi bovini dopo controlli in 11 aziende perché non in regola anagraficamente. Gli animali erano privi di contrassegni auricolari o con contrassegni scambiati e non sottoposti a controlli igienico sanitari.
- 26/10 - Sequestrati in Calabria 70 quintali di carne bovina e suina a rischio Bse, perché completi di colonna vertebrale (questo tipo di carni possono trovarsi solo in macelli dotati di laboratorio di sezionamento in cui si provvede a staccare le colonne vertebrali ed il condotto midollare per poi avviarli alla distruzione, in quanto in essi si annida il virus Bse).
- 07/10 - Nas di Roma sequestrano 1100 chili di tagli di bovino e prosciutti per ripieni dei tortellini in stabilimento di pasta all'uovo a causa del cattivo stato di conservazione.
- 28/10 - È cominciato oggi un processo nei confronti di 12 persone accusate di adulterazione e contraffazione di prodotti alimentari. Tra gli imputati titolari di aziende di vario tipo: macellai che facevano aumentare il peso della carne, trattandola con ormoni, e perfino industriali farmaceutici.
- 14/10 - Controlli dei Nas e del Noe ad un allevamento bovino con 500 capi. Il 10 % dei capi è stato sottoposto a prelievi per esami di laboratorio in collaborazione con l'Asl. Dai controlli è emerso che alcuni animali non erano stati nutriti correttamente con mangimi naturali.
- 16/11 - I carabinieri di Brindisi hanno scoperto in una azienda agricola 2 bovini adulti e 40 suini privi di certificazioni sanitarie. I medici faranno i necessari esami tossicologici.

FARINE, PANE, PASTA

Ogm, blatte, denti di porcellana

- 14/06 - Milleduecento tonnellate di farina di germe di soia geneticamente modificata scaricate a Chioggia da una nave coreana.
- 28/07 - Vermetti, mosche ed in alcuni casi anche qualche scarafaggio nel cibo servito all'ospedale "Gemma de Posis" di Cassino. In seguito alle lamentele degli ispettori dell'Arpa (Agenzia Regionale Prevenzione e Ambiente), è stato effettuato un blitz a sorpresa ed è stata sequestrata la pasta con i vermi. La società parla di sabotaggio. I campioni di cibo sono stati consegnati ad un laboratorio di analisi.
- 04/10 - Blatte, insetti ed escrementi di topi. È quanto è stato ritrovato in uno stabilimento della "PanCarrè21" a Pomezia dai vigili urbani dell'VIII gruppo durante un'ispezione. Il blitz è scattato a seguito delle segnalazioni di genitori ed insegnanti dopo il racconto dell'innocente alunna della terza elementare della scuola Chico Mendes di Terranova, che riferiva di aver trovato muffa ed un insetto nel panino della scuola.

- 07/10 - Maxisequestro dei Nas a Tor Sapienza per carne avariata e pasta scaduta. In particolare, 300 chili di pasta, privi di etichetta, sono stati accantonati per gli esami di laboratorio. Poiché tre chili erano scaduti, si sospetta che lo fosse l'intera partita. Il dubbio è che la "Nuova Tort Uovo" volesse riutilizzare le tagliatelle e fettuccine anche se fuori tempo massimo. Sospetti sulla pasta e sospetti sul pane, quello fornito alle mense scolastiche dalla "Pancarré Roma 21". Dalle prime analisi risulterebbe una forte concentrazione di cloro nell'acqua utilizzata nello stabilimento di Pomezia per produrre panini e rosette destinati ai bambini.
- 13/10 - I carabinieri dei Nas di Cagliari hanno sequestrato un capannone con un deposito abusivo di circa 800 quintali di farina, destinati alla panificazione, ma in pessimo stato, con larve e parassiti e circondati da topi. Il valore dei beni sequestrati è di oltre 500mila euro.
- 23/10 - Sorpresi dalla Polizia di Stato due operai di una ditta di dolci di Cremona a sostituire etichette con date di scadenza comprese tra il 2002 ed il giugno 2004 con altre recanti scadenza 2007, pronti per essere immessi sul mercato in vista del Natale. Quindici quintali di dolci sono stati sequestrati.
- 25/10 - Sporczia, scarafaggi, larve, farfalline e vermicciattoli, alimenti conservati in condizioni igieniche carenti, violazioni alle norme sulla sicurezza e carenze strutturali sono stati trovati dai carabinieri dei Nas nel panificio milanese "Pattini e Marinari" in corso Garibaldi. Il negozio ha potuto riaprire in meno di 48 ore dopo che la Asl ha certificato che le carenze erano state eliminate.
- 29/10 - Dopo aver comprato una confezione di confetti anticarie in un supermercato della Valsugana, un pensionato trentino di 63 anni, dopo aver succhiato il guscio bianco all'improvviso ha sentito sgradevole sensazione sul palato. Con grande meraviglia si è trovato tra le mani un dente molare in porcellana.
- 17/12 - I carabinieri del Nas e della compagnia di Partinico (PA) hanno sequestrato un biscottificio dopo avere riscontrato carenze igienico-sanitarie.

FRUTTA E VERDURE

Funghi cinesi, mais e soia ogm, pompelmi sudafricani

- 13/3 - Sequestrati 1749 kg di clementine di provenienza spagnola, con peduncolo e foglie, reperite presso un magazzino all'ingrosso di prodotti ortofrutticoli che venivano commercializzate come prodotto di origine italiana. Secondo la normativa di riferimento gli agrumi importati da Spagna e Francia verso l'Italia (zona protetta) devono essere privi di foglie e peduncolo.
- 01/04 - Taglia un carciofo che s'incendia. È avvenuto ad una casalinga bolognese intenta a preparare il risotto per la cena. La colpa è forse di un trattamento con fitofarmaci troppo ricchi di azoto. L'intera partita degli ortaggi è stata sequestrata sul banchetto del fruttivendolo. Si tenterà di risalire al produttore, un agricoltore di Ragusa (SI).

- 21/04 - Sequestro penale dell'Icrf di 320 kg di funghi sottolio provenienti dall'Asia, commercializzati da una ditta, con indicazioni che richiamano un prodotto nazionale. Si tratta di funghi di origine giapponese della specie "Lentinula edodes", confezionati ed etichettati con denominazione "Funghi carboncelli" di origine italiana, in particolare della Puglia e Basilicata.
- 21/04 - 320 chilogrammi di funghi sottolio provenienti dall'Asia e venduti con indicazioni che richiamano ad un prodotto Made in Italy sono stati sequestrate dall'Icrf.
- 04/05 - Sequestro di mais geneticamente modificato nelle Marche. Un'intera partita di mais ogm, della varietà Dk 440, è stata posta sotto sequestro presso il Consorzio agrario di Fano. Sarebbe stata commercializzata dalla società Asgrow, collegata alla multinazionale Monsanto, ed è risultata positiva al controllo effettuato dall' Istituto Zooprofilattico di Fermo.
- 09/05 - Una nave che trasportava 40.000 tonnellate di soia Ogm proveniente dall'Argentina è stata bloccata da Greenpeace14 MAG – ROVIGO – Ansa LA (18) - Milleduecento tonnellate di farina di germe di soia geneticamente modificata, scaricate nei giorni scorsi a Chioggia dalla nave coreana Keoyang Majesty, tenuta sotto assedio da Greenpeace per quattro giorni, sono state sequestrate a Rovigo dal nucleo operativo ecologico dei carabinieri di Venezia, coordinati dal gruppo carabinieri per l'ambiente di Treviso.
- 08/07 - Un deposito di generi alimentari conservati in cattive condizioni igienico-sanitarie è stato scoperto in un fabbricato alla periferia di Carmiano da militari del comando provinciale di Lecce della Guardia di Finanza. Al suo interno i finanzieri hanno tra l'altro trovato tre tonnellate di prodotti sott'olio contrassegnati con le etichette 'Buona Terrà conservati in fusti in plastica, in cattivo stato di conservazione ed esposti al sole. Tutta la merce è stata sequestrata per violazione alle norme in materia di produzione e vendita di sostanze alimentari. Sono olive, funghi, peperoncini, carciofini e melanzane.
- 28/07 - Il Corpo Forestale del Comando Stazione di Forlì ha scoperto che in un'azienda agricola a San Martino in Villafranca venivano abitualmente utilizzate nella coltivazione di mele sostanze vietate dall'agricoltura integrata. Ne consegue che l'azienda decada dall'impegno nei confronti della CE e non riceverà il contributo previsto per il 2003.
- 22/07 - Venti tonnellate di pompelmi bloccate nel porto di Catania e non ammesse all'importazione. L'ingente quantitativo di frutta proveniva dal Sud Africa ed era stata trattata in superficie con prodotti vietati e potenzialmente tossici. Campioni sono stati prelevati dall'Ufficio della Sanità Marittima ed Aerea del Porto di Catania. Le analisi hanno consentito di individuare la presenza di additivi vietati nell'ambito dell'Unione Europea.
- 18/11 - I carabinieri dei Nas hanno scoperto un'organizzazione che falsificava certificati micologici: trovati un migliaio di certificati falsi e timbri per realizzarli.

- 22/11 - I carabinieri del Noe (Carabinieri per la tutela dell'Ambiente) hanno sequestrato una ditta di commercializzazione all'ingrosso di prodotti ortofrutticoli, in quanto secondo gli investigatori, l'azienda scaricava abusivamente e senza alcun trattamento di depurazione i reflui provenienti dal ciclo produttivo. Tale operazione va inquadrata in un'ampia attività finalizzata alla salvaguardia dell'ambiente e della salute pubblica.
- 06/12 - L'Ispettorato Repressione Frodi di Napoli ha denunciato presso la procura della Repubblica di Potenza e Lagonegro di tre ditte alle quali è stata contestata la violazione per frode in commercio con l'aggravante prevista per i prodotti tutelati a livello comunitario. L'operazione ha portato al sequestro di 1458 confezioni di peperoni che riportavano fraudolentemente in etichetta il riferimento Igp "Peperone di Senise Igp" per un valore di 6200 euro, nonché 380000 etichette dello stesso prodotto.

MENSE E RISTORAZIONE

Cibi scaduti nel mito milanese (il Savini)

- 01/03 - Intossicazione botulinica verificatasi tra i clienti di un agriturismo di Larino dopo un pasto consumato il giorno di Carnevale. I Carabinieri dei Nas hanno prelevato vasetti e confezioni di prodotti sott'olio, alcuni campioni sono stati inviati all'Istituto Zooprofilattico per essere analizzati.
- 05/03 - Blitz dei Carabinieri. Sequestrati in un bar di Otranto 140 chili di gelati scaduti Si tratta di 40 confezioni per un peso complessivo di 140 chili di merce, che al gestore del locale, V. P., di 56 anni, hanno procurato una denuncia a piede libero.
- 07/06 - Scoperti pericolosi conservanti nella salsiccia e negli hamburger e nella frutta martorana e nel tonno. La procura di Palermo ha avviato un filone di indagine sulle sofisticazioni.
- 08/06 - Nas ritirano autorizzazione sanitaria al ristorante Savini, in seguito al ritrovamento di gravi carenze igienico strutturali e di cibi scaduti anche da mesi nel congelatore. In particolare, 2 chili di salmone affumicato e un chilo di pancetta scaduti da quasi un mese.
- 05/10 - Sequestrata la ditta Pancarré in seguito a blitz dei vigili urbani che hanno riscontrato blatte ed insetti nella farina ed escrementi di topi un po' ovunque. L'ispezione è avvenuta in seguito di una denuncia di una bambina delle elementari alla propria mamma, raccontandole di aver trovato uno scarafaggio nel panino. Il Campidoglio ha revocato l'appalto alla "Ep-Ristorazione italiana" che aveva affidato alla Pancarré, società abusiva, la fornitura del pane per le mense di 50 scuole dell'VII Municipio.

VINI e ALCOLICI

Vino al fertilizzante, Falanghina contraffatta, etichette false

- 21/01 - Scoperta maxi truffa vinicola fra Sicilia, Veneto, Emilia e Lombardia. Sequestrati 240mila ettolitri di vino siciliano che doveva essere usato per produrre falsi vini a denominazione d'origine. Si tratta di un traffico di vino bianco commercializzato come "Vino Igt Sicilia Pinot Grigio" e "Vino Igt Sicilia Pinot Bianco" poi utilizzato per produrre i corrispondenti Pinot in Veneto, Emilia e Lombardia.
- 27/05 - Per il settore vitivinicolo sono state sequestrate circa 27 mila etichette di vino Frascati Doc, recanti diciture non previste dal disciplinare di produzione ed ingannevoli per il consumatore.
- 08/06 - La Guardia di finanza ha sequestrato 3.500 bottiglie di vino contestando violazioni alle norme sulle imposte dirette e dell' Iva per un ammontare di 177 mila euro. Le bottiglie sequestrate sono state imbottigliate dalla "Mont Serrat srl" ma riportano sull' etichetta il marchio, la targhetta e il codice identificativo del registro di imbottigliamento della casa vinicola "Torre vecchia srl".
- 26/06 - Vino al fertilizzante. È la denuncia di ieri della Guardia di Finanza che ha scoperto nel Salento uno stabilimento clandestino. Corpo del reato, 250 mila litri di prodotto di cui solo il 10% era frutto della vite. Il vino – secondo Il Giornale del Piemonte – era destinato ad alcune aziende agricole del Nord, in particolare del Cuneese. – Ansa: il liquido aveva solo il 10% di prodotto vinoso, il resto era costituito in massima parte da fertilizzanti e zucchero.
- 13/07 - Scoperta dall'Ispettorato centrale repressione frodi una commercializzazione illecita di vino 'Sannio Falangina' indebitamente indicato come vino Doc. L' operazione ha portato al sequestro di 6.821 bottiglie e alla denuncia di un operatore commerciale per falsificazione di documenti. L'azione dell'Ispettorato è stata avviata – si legge in una nota - in seguito alla scoperta della falsificazione della certificazione di autenticità, rilasciata dalla Camera di Commercio di Benevento, per l'imbottigliamento di 100 ettolitri di vino Doc 'Sannio Falanghina'. La truffa ha consentito di imbottigliare 1.000 ettolitri di comune vino da tavola, venduto poi con la suddetta denominazione d'origine ad un costo talmente basso, che non poteva trovare riscontro in un normale rapporto tra qualità e prezzo di vendita.
- 30/07 - Una operazione ad opera dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi (ICRF) ha portato al sequestro amministrativo di circa 132.000 bottiglie di vino e oltre 1.100.000 etichette irregolari, per un valore complessivo superiore ad un milione di euro, presso stabilimenti ubicati nel territorio delle province di Cagliari, Nuoro, Oristano e Sassari. È stato infatti scoperto che moltissime etichette di bottiglie di vino comune da tavola riporta-vano denominazioni, raffigurazioni di luoghi geografici ed immagini, nonché annate di produzione, riservate esclusivamente ai vini ad Indicazione Geografica Tipica e a Denominazione di Origine.

- 28/09 - Utilizzavano per la produzione di vino uva da tavola. Per questo i carabinieri del nucleo di Bari dei Nas hanno sequestrato 153 quintali di uva già pigiata in un'azienda vinicola di Cellamare, un comune a pochi chilometri da Bari. Il gestore dell'azienda è stato denunciato per violazione di una normativa della comunità europea. Il prodotto sequestrato ha un valore di 10.000 euro.
- 21/12 - Duemilacinquecento litri di vino fragolino bianco, prodotto non riconosciuto dalla legislazione italiana ed europea e la cui detenzione negli stabilimenti vinicoli non è consentita, sono stati sequestrati dalla Guardia di Finanza in un'azienda della provincia di Gorizia.
- L'Ispettorato Centrale Repressione Frodi (ICRF) ispezionando cantine, impianti di imbottigliamento e distributori ha accertato diverse tipologie di truffa ed ha provveduto a sequestrare centinaia di migliaia di bottiglie di vino. Per un consistente quantitativo, oltre 16.000 ettolitri, l'indicazione geografica dichiarata non corrispondeva al vero in quanto si trattava di comune vino da tavola, mentre su più di 180.000 bottiglie sono state rilevate etichettature contenenti indicazioni non consentite dalla vigente normativa e in un caso, per circa 1.200 ettolitri si trattava di mosto fermentato con l'aggiunta di zucchero.

UOVA

Scadute, non commestibili, senza tracciatura

- 06/05 - Sequestrate 600.000 uova spagnole rivendute come italiane. Di queste sotto sequestro 100.000 presso operatori in Puglia e Sicilia. L'azione ispettiva è stata realizzata per verificare la corretta applicazione della nuova normativa comunitaria sulla marchiatura delle uova e sulle indicazioni da apporre sugli imballaggi.
- 03/11 - Quattro confezioni di uova da sei sono state sequestrate perché scadute dai Carabinieri dei Nas durante una serie di controlli presso un asilo nido a Cantù. Durante gli accertamenti è stato inoltre rilevata carenza igienico strutturale nella cucina e contenitori per rifiuti umidi non a norma.
- 24/11 - Nel corso di un'operazione di controllo l'Ispettorato repressioni frodi del Mipaf ha proceduto al sequestro di circa 162.000 uova. Il provvedimento si è reso necessario in quanto le caratteristiche merceologiche del prodotto non erano rispondenti ai requisiti di legge previsti per le uova fresche e pertanto sono state destinate ad usi industriali.

ACQUE MINERALI – BIBITE

Etichette false, acque inquinate

- 19/02 - Sequestrate 5.000 confezioni di succo d'arancia che riportavano in etichetta il riferimento all'IGP "Arancia Rossa di Sicilia". L'indicazione era stata usata illecitamente, perché non può essere attribuita al succo di arancia, ma solo ai prodotti freschi e con determinate caratteristiche.

- 21/05 - Le acque minerali “Lilia”, “Toka”, “Claudia” e “Nuova Cutolo Rionero” sono pericolose per la salute pubblica. Secondo risultati di laboratorio di alcuni campioni di queste acque, l’acqua è risultata non genuina, in cattivo stato di conservazione per la presenza di valori di nitriti, vanadio e arsenico superiori ai limiti previsti dalla legge. Inoltre, inferiori a quanto indica l’etichetta rame, zinco e selenio, indicati come i principali oligoelementi antiossidanti.
- 23/12 - La Guardia di Finanza di Catania ha posto sotto sequestro bottiglie di bevande alcoliche e 25mila chili di generi alimentari nel corso di servizi di controllo delle attività commerciali gestite da extracomunitari. In tre negozi di cittadini cinesi sono state trovate bottiglie di bevande alcoliche prive del contrassegno di Stato e cibi tenuti in cattivo stato di conservazione

OLI E GRASSI

Extravergine contraffatto

- 16/06 - Sono 14 i quintali di olio, in parte contraffatto e in parte contenuto in lattine con diciture ingannevoli per i consumatori, sequestrati dagli uffici di Cosenza e Palermo dell'Ispettorato centrale repressione frodi (Icrf). Ne dà notizia il ministero delle Politiche agricole e forestali, precisando che il sequestro è stato effettuato in due operazioni condotte presso stabilimenti di confezionamento dell'Italia meridionale.
- 18/10 - Circa 6.000 bottiglie di finto olio extravergine di oliva sono state sequestrate nel corso di una operazione dell'Ispettorato centrale repressione frodi (Icrf) del ministero delle Politiche agricole. Le bottiglie sequestrate contenevano olio dichiarato come extravergine, ma risultato alle analisi una miscela di oli. In alcuni casi, poi, sono state rilevate etichette false che utilizzavano marchi noti o che non riportavano l'indicazione dello stabilimento di produzione, in modo da non poter risalire al confezionatore.
- 11/11 - L'ICRF nello scorso ottobre ha svolto una serie di controlli in Puglia, Umbria e Toscana su 36 operatori tra importatori e confezionatori, prelevando 29 campioni di olio e sottoponendoli ad analisi e al panel test che viene applicato per la verifica delle caratteristiche organolettiche dell'olio extra vergine di oliva. Sono tuttora in corso indagini ed analisi, ma sono già disponibili i primi risultati riferiti ai controlli eseguiti in due Regioni: In Puglia sono state riscontrate maggiori irregolarità, con il 64% dei campioni di olio extravergine di origine non italiano risultati non conformi, per cui si è proceduto al sequestro di 523 quintali di prodotto. In Umbria i campioni risultati fuori norma sono stati il 37% di quelli prelevati e le ditte alle quali sono state mosse contestazioni sono state il 29% di quelle controllate.