

Italia a



Tavola  
2012

# IX Rapporto sulla Sicurezza Alimentare



## INDICE

<b>Il Manifesto per il buon cibo italiano</b>	<b>Pag. 3</b>
<b>Il Paniere dei tarocchi: storie di prodotti contraffatti</b>	<b>Pag. 5</b>
<b>Agenzia delle Dogane</b>	<b>Pag. 14</b>
<b>Comando dei Carabinieri per la Tutela della Salute</b>	<b>Pag. 18</b>
<b>Comando dei Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari</b>	<b>Pag. 34</b>
<b>Corpo delle Capitanerie di Porto</b>	<b>Pag. 41</b>
<b>Corpo Forestale dello Stato</b>	<b>Pag. 47</b>
<b>Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi</b>	<b>Pag. 52</b>
<b>Le Ispezioni del SSN</b>	<b>Pag. 55</b>
<b>Sistema di allerta comunitario</b>	<b>Pag. 56</b>

**Dossier a cura di:** Silvia Biasotto, Daniela Sciarra  
**Hanno collaborato:** Elena Franci, Flaminia Velardi  
**Copertina:** Luna Pini





## IL MANIFESTO DEL BUON CIBO ITALIANO



**Maggiore coordinamento nel settore della sicurezza alimentare e nei controlli, pene più severe che servano da veri deterrenti contro le frodi agroalimentari, etichette più trasparenti e filo diretto tra consumatori e istituzioni. E infine, l'augurio di un'Agenzia Europea per la Sicurezza alimentare più trasparente e indipendente.** Con queste proposte e speranze il **Movimento Difesa del Cittadino e Legambiente** guardano al futuro della sicurezza alimentare in Italia e in Europa.

Da anni con **Italia a Tavola** raccontiamo i vizi e le virtù della filiera agroalimentare e possiamo confermare che l'Italia ha uno dei migliori sistemi di tutela della salute a tavola dei cittadini, grazie agli oltre 200mila controlli realizzati nel 2011.

Non dobbiamo dimenticare le qualità del nostro Paese che ad oggi conta 1.093 prodotti iscritti nei registri europei delle DOP, IGP, STG. **Ammonta a 6 miliardi di euro il valore del fatturato alla produzione delle Denominazioni di origine italiane nel 2010 e quasi 10 miliardi di euro al consumo.** Per il settore vitivinicolo le registrazioni sono **521 (su 1.900 riconoscimenti europei).** E poi c'è il biologico: nel 2011 è aumentata la superficie coltivata (+1,5%) e gli operatori coinvolti (+1,3%)<sup>1</sup>. E i consumatori danno sempre più valore alla qualità ambientale del cibo.

**Movimento Difesa del Cittadino e Legambiente** vogliono guardare avanti, con un approccio costruttivo e di miglioramento dal punto di vista normativo a livello nazionale ed europeo. A tale fine prospettiamo **5 proposte che ci piace definire come il Manifesto del Buon Cibo Italiano.**

**Agenzia Nazionale e coordinamento dei controlli.** E' necessario un maggior coordinamento nel settore della sicurezza alimentare: in Italia le competenze sono divise tra più Ministeri e spesso ai consumatori manca un riferimento unico e definito. **MDC e Legambiente hanno più volte espresso la necessità di costituire nel nostro Paese un'Agenzia nazionale per la sicurezza alimentare che riunisca a sé e coordini tutte le attività di controllo, comunicazione del rischio e di ricerca scientifica indipendente nel settore della sicurezza alimentare.** Un riferimento istituzione che esiste in molti Paesi europei. In questo momento di difficile congiuntura economica e di grande necessità di far quadrare i conti dello stato, ci permettiamo di mantenere la proposta dell'Agenzia come obiettivo futuro in attuazione del Regolamento 178 del 2002 organismo scientifico indipendente.

**Sanzioni come vero deterrente per i falsari del cibo.** Riteniamo che servano **pene che rappresentino un reale deterrente per i criminali del cibo,** in questo caso i contraffattori. E' necessario riflettere perché il sistema di tutela penale non funzioni appieno. Passi avanti sono stati fatti con l'articolo 517 quarter<sup>2</sup> del Codice Penale che prevede per la contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari la reclusione fino a 2 anni e la multa fino a 20.000 euro. Si potrebbe

<sup>1</sup> Rapporto SINAB – Sistema d'Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica relativo all'anno 2011

<sup>2</sup> Previsto con la legge 23 luglio 2009, n.99

ragionare su pene più incisive, come **il ritiro della licenza in caso di reiterazione del reato e la previsione di un sistema di tutela penale ad hoc.**

**Sportello per il consumatore.** Progettare un unico “Sportello Anticontraffazione Italiano” a livello istituzionale **per tutelare i consumatori e il “Made in Italy” proprio nel nostro Paese.** Lo strumento potrebbe avere la struttura di uno sportello telefonico e telematico (numero verde e sito web) a cui i cittadini possano rivolgersi sia per denunciare ipotesi di contraffazione di prodotti, sia per chiedere informazioni in merito a marchi ed etichette dei prodotti alimentari.

**Efsa senza conflitto di interessi.** “Prendiamo ogni promessa sul serio”, così ci sentiamo di rispondere all’Efsa che, in occasione delle nuove Linee Guida sulla trasparenza dell’Agenzia aveva dichiarato “Prendiamo ogni critica sul serio”. **Auspichiamo pertanto un’Efsa senza più conflitti di interesse che produca pareri a reale tutela della salute dei consumatori.** Le nuove Implementing Rules sono entrate in vigore il 1° luglio 2012 e già il nuovo Comitato scientifico è stato rinnovato secondo le nuove regole. Non ci resta che aspettare vigilando a tutela del cittadino.

**Etichettatura, codice unico maggiore trasparenza su origine.** Il nuovo Regolamento Europeo in materia di etichettatura dei prodotti agroalimentare (**Reg. 1169 del 2011**) è un’opportunità per il nostro Paese sotto molteplici aspetti. Innanzitutto, l’occasione per un riordinamento per intero della materia disciplinata da numerose norme verticali e orizzontali. **Un Codice unico** sarebbe una semplificazione per operatori e cittadini. In tema di trasparenza delle etichette, il Regolamento ha realizzato grandi conquiste, **ma sul fronte dell’indicazione dell’origine in etichetta** l’Italia aveva già provveduto la Legge del 3 febbraio 2011, n. 4 (Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari). Una norma che prevedeva una più ampia estensione dell’obbligatorietà di indicazione dell’origine dei prodotti (e delle materie prime prevalenti) in etichetta. Una disposizione non ancora attuata e che necessita di una rivalutazione nell’ambito della nuova normativa europea. Quello che ci auguriamo è che **non rimanga lettera morta.**



## IL PANIERE DEI TAROCCHI: STORIE DI PRODOTTI CONTRAFFATTI



I prodotti tipici rappresentano una golosa opportunità di affari per i tanti soggetti truffaldini del settore agroalimentare. D'altronde ce n'è per tutti i gusti: **l'Italia vanta 243 denominazioni protette DOP, IGP, STG e oltre 520 denominazioni vitivinicole. Il BelPaese è infatti la patria della tradizione di prodotti di qualità, non solo certificata. E proprio quando le sofisticazioni e le contraffazioni colpiscono quei prodotti portabandiera dell'Italia a tavola, le notizie scottano.**

D'altra parte al contraffazione non è altro che la sostituzione di un prodotto con un altro di minor pregio ma che presenta caratteristiche affini, ovviamente di minore qualità. Ed è così che nascono le storie della **Mozzarella di bufala prodotta con latte vaccino, dell'olio deodorato, di pesce congelato spacciato per fresco, di conserve di San Marzano tricolore ricavate da pomodori provenienti da paesi lontani come di container contenenti vino privo dei documento di tracciabilità.**

### OPERAZIONI A TUTELA DELLA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

Di Silvia Biasotto

**La mozzarella non trova pace.** Dop o non Dop. Di bufala o meno, ogni anno i giornali si riempiono di brutte storie di frodi di questo prodotto tra i simboli dell'Italia come della cucina mediterranea. Il 2008 fu l'anno delle mozzarelle di **bufala alla diossina**. Un episodio doloroso a cui si aggiunse la triste storia del 2009 nel Casertano delle **bufale dopate con la somatotropina**, ormone della crescita impiegato per produrre più latte e con effetti cancerogeni sull'uomo. E sempre nel 2009 il Consorzio di tutela venne commissariato dopo che il presidente, l'imprenditore Luigi Chianese, venne sorpreso ad annacquare il latte. Nel 2010 si diede il via alle cd **"mozzarelle blu"**. **Non di bufala**, ma agli occhi dei consumatori sempre di mozzarella si tratta. Gli italiani hanno così conosciuto il famoso batterio *Pseudomonas Fluorescens*. Non pericoloso per la salute, ma che rende le mozzarelle non commestibili.

**E poi ci sono le contraffazioni**, che colpiscono soprattutto **il marchio Dop** della bufala campana. I casi riportati nel rapporto Italia a Tavola raccontano soprattutto di mozzarelle di bufala falsamente qualificate a denominazione, principalmente perché la materia prima, ovvero il latte, risulta contraffatto in merito alla sua origine o natura.

Ricordiamo come **il Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari – Nuclei Antifrodi** ha eseguito nel 2010 controlli straordinari allorquando, su sollecitazione delle stesse organizzazioni di produttori, è stato necessario monitorare con particolare attenzione la filiera della Mozzarella di Bufala Campana DOP in relazione alle segnalazioni di possibili inserimenti nella filiera di pratiche non conformi al disciplinare di produzione.

SEQUESTRI ANNO 2010/2011	
<b>C/O CASEIFICI</b>	
Valore del latte / cagliata bufalina sequestrata	<b>110.000,00 euro</b>
Quantitativo di latte / cagliata bufalina sequestrata	<b>46 tonnellate.</b>
<b>C/O CENTRI/CASEIFICI DOTATI DI IMPIANTO DI CONGELAMENTO</b>	
Valore del latte sequ	<b>17.010.000,00 euro</b>
Quantitativo di latte sequestrato	<b>12.305 tonnellate</b>
<b>Totale valore</b>	<b>17.120.000,00 euro</b>
<b>Totale quantità</b>	<b>12.351 tonnellate</b>

Fonte: Nac

Il 16 marzo 2011 il personale dei Comandi provinciali di Benevento, Campobasso e Caserta del **Corpo forestale dello Stato** hanno sequestrato **oltre un quintale di mozzarella di latte di bufala contraffatta, messa in vendita e spacciata per Mozzarella di Bufala Campana DOP**. Uno dei lotti, posto sotto sequestro, è risultato essere stato confezionato con **latte di bufala proveniente da allevamenti delle zone di Milano e Novara**, non appartenenti quindi all'areale di produzione del latte ammesso per la Mozzarella di Bufala Campana Dop.

Il 22 dicembre 2011 i **militari del NAC** di Salerno hanno bloccato invece 2.000 kg di latte di bufala, dei quali **non veniva rinvenuta idonea documentazione attestante la tracciabilità**. Da segnalare, a settembre 2011, **l'operazione del Corpo Forestale ITALIAMO**: 14 persone indagate, 3 regioni e 6 province coinvolte, 30mila confezioni di mozzarella sequestrate. Gli uomini del Corpo hanno infatti scoperto documentazione relativa ai **465.800 chilogrammi di latte per la produzione di mozzarelle a marchio italiano ma prodotte anche con latte di origine francese, belga e lussemburghese**.

A casi come quelli descritti si aggiunge **il fenomeno dell'italian sounding** che, come per molti altri prodotti simbolo del buon Made in Italy italiano, maschera la frode sotto nomi di fantasia e italianeggianti come la **"buffalo mozzarella"**. In questo caso si tratta di prodotti italiani ma che non rientrano nel disciplinare della Dop e non hanno, quindi, le caratteristiche del prodotto certificato. Difficile per il consumatore straniero percepirne le differenze in termini di qualità, legame col territorio e prezzo.

Lo scenario è quello di un prodotto simbolo della qualità alimentare e del territorio italiani posto sotto assedio dai contraffattori. Si tratta di un grave danno alla salute dei consumatori (in alcuni casi), al mercato e ai produttori onesti, e all'immagine del nostro Paese. Vale la pena ricordare che la mozzarella di bufala ha ottenuto il riconoscimento nazionale nel 1993 e quello europeo nel 1996. Secondo quanto riportato nella **"Relazione sulla contraffazione nel settore agroalimentare 2011"**<sup>3</sup> il volume di affari del comparto è pari a 500 milioni di euro al consumo e a circa 300 milioni alla produzione. L'esportazione ammonta al 20 per cento circa del prodotto. Tra le Dop del Belpaese si **posiziona al quinto posto tra i primi dieci prodotti per fatturato alla produzione**, valore che nel 2010 ammontava a 290 milioni di euro<sup>4</sup>.

<sup>3</sup> Approvata dalla Commissione nella seduta del 6 dicembre 2011

<sup>4</sup> Fonte: Atlante Qualivita 2011



## OLIO MISCELATO, COLORATO, DEODORATO...TUTTE LE SOFISTICAZIONI DELL'EXTRA VERGINE FALSAMENTE ITALIANO

Di Silvia Biasotto

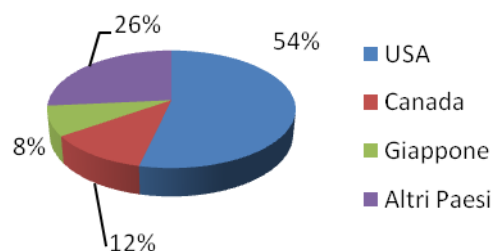
Potremo rinominarlo **“L’oro verde”**. Di fronte a così tante frodi, è chiaro come intorno all’olio di oliva e ancor più all’extra-vergine, giri un interesse notevole da parte dei contraffattori. Le storie sono tante e variegate. La somministrazione di oli di oliva alla ristorazione in contenitori non conformi o etichettati in maniera irregolare è il minimo che si possa riscontrare nel panorama delle criticità di questo prodotto. **Miscelazioni con oli di semi o addirittura lampanti, colorazioni con la clorofilla, “deodorazioni”**. Tutte però hanno un comune denominatore: **la contraffazione finalizzata a far credere che si tratti di olio extra vergine di qualità e ITALIANO**.

Secondo L’Agenzia delle Dogane, nel 2011, **l’Italia ha importato oltre 35 milioni di chilogrammi di olio esportato oltre 156 milioni, soprattutto nel Nord America**. In particolare all’estero si contano numerosi casi di **“italian sounding”**, dove il concetto di italianità rappresenta un vero e proprio strumento di marketing. La difesa dalla frodi di questo prodotto assume pertanto una elevata rilevanza sia dal punto di vista di tutela della salute del consumatore, della qualità che della onestà di tanti produttori italiani.

IMPORTAZIONI	2011	
	kg	euro
Tunisia	31.639.881	67.021.924
Cile	1.737.117	4.022.817
Australia	1.508.238	3.197.381
Argentina	208.389	467.749
Marocco	168.536	361.164
Italia (compr Livigno, escluso Campione d’Italia)	99.106	408.538
Croazia	3.080	32.141
Altri paesi	3.460	27.778
<b>Totale paese origine</b>	<b>35.367.808</b>	<b>75.539.491</b>

Fonte: Agenzia delle Dogane

### ESPORTAZIONI (2011)



**Una frode che ha creato molto clamore è la cd “deodorazione”**. E il virgolettato è d’obbligo. La “deodorazione” non ha niente a che fare con l’aggiunta di un deodorante o altre sostanze all’olio. Si tratta, in realtà, di una operazione di rettifica per allontanare le sostanze volatili aventi cattivo odore e avviene tramite distillazione in corrente di vapore, sottovuoto e alla temperatura di circa 200° C5. Si tratta di un procedimento applicato a olive mal conservate e trattate con metodologie assenti in Italia, ma molto diffuse in altri paesi. La presenza di alti livelli alchil esteri potrebbe, quindi, essere un indicatore della falsa origine italiana delle olive. Contro questa pratica esiste un nuovo strumento di lotta: il **Reg. Ue 61/2011** che introduce un nuovo metodo di valutazione degli oli d’oliva e degli oli di sansa d’oliva<sup>6</sup>.

**Nel febbraio 2011 il Nucleo Agroalimentare Forestale di Roma del Corpo forestale, a seguito di una lunga indagine iniziata nel settembre del 2010, ha riscontrato, presso diversi stabilimenti di**

<sup>5</sup> Definizione da “Qualità dell’olio extra vergine di oliva prelevato sul territorio e sul mercato della Regione Marche del Dipartimento Provinciale di Ascoli Piceno.

<sup>6</sup> Il regolamento fissa dei limiti di alchil esteri e metil alchil esteri per la commercializzazione dell’olio: -contenuto di alchil esteri e metil alchil esteri non superiore a 75 mg/Kg oppure - contenuto di alchil esteri e metil alchil esteri non superiore a 150 e superiore a 75 con un rapporto tra esteri etilici/esteri metilici inferiore o eguale a 1,5.



confezionamento a Firenze, Reggio Emilia, Genova e Pavia documenti di trasporto falsificati utilizzati per regolarizzare una partita di 450 mila chilogrammi di olio extravergine di oliva destinata ad essere commercializzata, per un valore di **circa 4 milioni di euro**. L'ipotesi degli investigatori era che i documenti siano stati contraffatti per ingannare sulla vera natura del prodotto che, secondo la Procura di Firenze, conterrebbe **olio di oliva deodorato, di bassa qualità e dal valore commerciale tre volte inferiore a quello etichettato come extravergine**. Questo può essere definito come il primo grande maxi sequestro di olio deodorato. Nell'agosto 2011 altri **9.000 litri di olio di oliva "deodorato" proveniente dalla Spagna e dalla Grecia sono stati sequestrati invece dal Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari**.

La "deodorazione" è solo una delle alchimie dell'olio. Forse la più nuova. Non mancano, infatti, le classiche, come le miscele con oli di qualità inferiori e le "colorazioni". Fortunati, quindi, i clienti di alcuni ristoratori toscani a cui era destinato **"olio extravergine di oliva" che in realtà era composto da una miscela di olio di semi con aggiunta di clorofilla**. E magari, gli ignari cittadini seduti al tavolo avrebbero pensato che si fosse trattato di olio italiano, o per giunta toscano. Così non è stato. Per fortuna. **Perché i NAS sequestrarono quel prodotto nel giugno 2011**.

**Spudoratamente "100% italiano" erano invece i 38.501,52 quintali di olio extravergine di oliva sequestrati dal Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF)**, in collaborazione con la Guardia di Finanza di Siena, a giugno 2012. In realtà il prodotto era ottenuto dalla miscelazione di prodotti di origine spagnola e greca, venduto a numerose ditte imbottigliatrici ad un prezzo assolutamente in linea con le aspettative del mercato nazionale.

Meno male che ci sono i controlli. Questo è certo. E meno male che anche le istituzioni e la normativa si adegui alle nuove forme di alchimia dell'oro verde. Dopo il successo ottenuto con il **Regolamento 182 del 2009** (che prevede l'obbligo di indicare in etichetta l'origine delle olive impiegate per produrre l'olio vergine ed extravergine di oliva in tutta la Comunità Ue), il **2011 lo ricorderemo per il già citato Regolamento 61 sugli alchil esteri**. Attualmente è in discussione il **disegno di legge 3211 recante "Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini"**, che nasce proprio dall'esigenza di ostacolare la commissione di attività fraudolente e pratiche commerciali scorrette nell'ambito della filiera degli oli di oliva vergini. Tra le novità principali proprio un limite inferiore di alchil esteri a quello previsto dal Reg. 61/2011 (25/30 mg/kg) per gli oli 100% italiani e l'estensione dell'applicazione di più rigorose disposizioni penali a tutela del commercio nelle ipotesi di fallace indicazione nell'uso del marchio, quando abbia per oggetto oli di oliva vergini.

## **PRODOTTI ITTICI, NON SOLO FRODI DALLE CONTAMINAZIONI AMBIENTALI AL CASO ANISAKIS**

Di Silvia Biasotto

**Pesci abusivamente scongelati, mitili allevati in acque inquinate, prodotti congelati di provenienza cinese e scaduti di validità**, riconfezionati e rietichettati con scadenze prolungate di 18 mesi rispetto all'originale, senza alcuna verifica sulla genuinità e salubrità. Tante le **irregolarità in tema di tracciabilità** ed etichettatura al consumatore. **Lunga la lista delle frodi nel comparto ittico** scoperte dagli istituti preposti al controllo. A chi vuole ingannare il consumatore, magari mettendo in pericolo la sua salute, si aggiunge anche chi inquina il mare e i suoi abitanti.

**Metalli pesanti, parassiti e contaminanti microbiologici** sono tra le principali emergenze segnalate a livello europeo nel 2011 dal **Sistema di Allerta** per quanto riguarda il comparto ittico. Da una parte troviamo i contaminanti microbiologici quali la *Listeria*, l'*E. Coli* e la *Salmonella*. Seguono poi i **metalli pesanti**, spesso riversati in mare dalle industrie. Basti pensare all'impiego di **mercurio come fungicida o al piombo nelle batterie**.

**Non mancano poi i problemi legati ai parassiti. Uno fra tutti l'Anisakis.** Oggi se ne parla di più vista la moda di consumare pesce crudo. La presenza di questo nematode nel pesce (soprattutto in quello azzurro) non ha niente a che fare con le azioni antropiche. E' invece importante saper trattare, ovvero abbattere, il pesce a rischio prima di offrirlo crudo ai consumatori.

### **Sistema di allerta comunitario: le principali emergenze**

Le notifiche che hanno riguardato i prodotti della pesca sono state 714, in aumento rispetto alle 661 del 2010. Il maggior numero di notifiche ha riguardato la presenza di metalli pesanti (117) e parassiti (117), seguite da contaminazioni di natura microbiologica (102), additivi alimentari (48), biocontaminanti (46), residui di farmaci veterinari (36), irraggiamento (13), contaminazioni chimiche (10), residui di pesticidi (9), corpi estranei (5), coloranti (1) e altri rischi, come cattivo stato di conservazione, etichettatura non conforme, importazione illegale, stabilimento non autorizzato, ecc. (210).

<b>Totale notifiche 2011</b>	<b>Problematiche principali</b>		
	Metalli pesanti	Parassiti	Contaminanti microbiologici
714	117	117 di cui 99 di Anisakis	102

*Fonte: elaborazioni MDC su dati Ministero della Salute*

#### Metalli pesanti

I metalli pesanti riscontrati nei prodotti della pesca sono mercurio (76), soprattutto in pesci, cadmio (40), riscontrato soprattutto in crostacei e molluschi e in un solo caso piombo. L'origine dei prodotti è varia, ma i Paesi col maggior numero di notifiche sono la Spagna (24), la Francia (14) e il Marocco (9).

#### Contaminanti microbiologici

I contaminanti microbiologici riscontrati nei prodotti della pesca sono principalmente *Listeria* (62), *E. Coli* (16) e *Salmonella* (12). L'origine dei prodotti è varia.

#### Parassiti

La maggior parte delle notifiche riguarda la presenza di *Anisakis* e loro larve (99). L'origine dei prodotti è varia.

### **Il caso Anisakis**

Mangiare pesce crudo non è più un'usanza diffusa lungo le coste del Sud Italia o relegata ai costumi dell'Estremo Oriente. Ovunque, oggi, in Italia troviamo sushi bar o ristorante che offrono numerose varietà di prodotti ittici da consumare crudi. La diffusione di questa nuova moda culinaria ha determinato una maggiore diffusione del problema "Anisakis" e una maggiore conoscenza da parte del consumatore. Una conoscenza però confusa, fatta di "sentito dire" e di poche informazioni scientificamente fondate. **Che cosa è l'Anisakis? Si tratta di un verme parassita nematodo presente nelle viscere di molti prodotti ittici (prevalentemente pesce azzurro).** Il contagio nell'uomo avviene per ingestione di pesce crudo o appena affumicato che a sua volta si è infettato cibandosi di gamberetti infestati da larve dei vermi. Le conseguenze

per l'uomo possono essere nulle, poco gravi (dolori addominali, nausea vomito) o molto gravi. In alcuni casi si sono riscontrate reazioni da shock anafilattico oppure si è reso necessario l'intervento chirurgico in quanto la larva può arrivare a perforare l'intestino umano.

**Quantificare il fenomeno non è semplice** sia per mancanza di dati ufficiali da parte dei principali istituti preposti ai controlli lungo la filiera sia perché non sempre l'ingestione di Anisakis causa effetti dannosi nell'uomo o comunque diagnosticabili da parte delle strutture sanitarie. La fonte di riferimento più completa è il Sistema di allerta comunitario, ovvero la Rete informatica a cui partecipano la Commissione Europea, l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) e gli Stati membri dell'Unione al fine di notificare in tempo reale i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi.

### **Anisakis, come difendersi**

Dal punto di vista normativo il problema dell'Anisakis nei prodotti ittici è disciplinato a livello europeo dai regolamenti del **cd Pacchetto Igiene**. In primis è necessario citare il Reg. CE 852/2004 (Igiene dei prodotti alimentari) che prevede (All. II Cap. IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari ) che “un'impresa alimentare non deve accettare materie prime o ingredienti, diversi dagli animali vivi, o qualsiasi materiale utilizzato nella trasformazione dei prodotti, se risultano contaminati, o si può ragionevolmente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici ...”. Una premessa ovvia e generale specificata dal Reg. CE 853/2004 (Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale) che nell'Allegato III fissa i requisiti generali per i prodotti della pesca definendo il “divieto di immettere sul mercato per il consumo umano prodotti della pesca manifestamente infestati da parassiti” obbligando tutti “gli operatori alimentari devono effettuare un controllo visivo per ricercare i parassiti prima dell'immissione sul mercato”.

Il Reg. CE 853/2004 definisce anche il procedimento da seguire per poter eliminare il pericolo di somministrazione di prodotti ittici infestati da parassiti come l'Anisakis, ovvero **il congelamento a una temperatura non superiore ai -20 gradi in ogni parte della massa per almeno 24 ore**. Si tratta di un procedimento da applicare a una serie di prodotti specificatamente indicati dalla norma: tutti i prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi; determinate specie quali (aringhe, sgombri, spratti, salmone selvatico dell'Atlantico o del Pacifico) se devono essere sottoposti ad un trattamento di affumicatura a freddo durante il quale la temperatura all'interno del prodotto non supera i 60°C; i prodotti della pesca marinati e/o salati se il trattamento praticato non garantisce la distruzione delle larve di nematodi. Chiaro, quindi, il riferimento anche ai prodotti marinati. Pensiamo alle diffusissime alici marinate offerte nei ristoranti, nelle pescherie o preparate in casa. Come indica il regolamento, ma anche esperti del settore, **la marinatura non garantisce l'eliminazione totale dell'Anisakis**.

Quanto stabilito dai regolamenti comunitari si applica a tutti gli operatori della filiera, anche alla vendita al dettaglio (come stabilito dal Reg. CE 1020/2008). Pertanto tutti i prodotti della pesca devono essere accompagnati, alla loro immissione sul mercato, da un'attestazione del produttore che indichi il trattamento al quale sono stati sottoposti.

## **DAL SAN MARZANO DOP AL TRIPLO CONCENTRATO: IL RE POMODORO FALSAMENTE ETICHETTATO**

Di Daniela Sciarra

**È il re indiscusso della tavola e della dieta mediterranea.** Il pomodoro, nelle sue numerose varietà, di cui 500 solo quelle registrate in Italia, si piazza ai primi posti nell'export agroalimentare. Va da sé che attorno all'oro rosso possano ruotare interessi non sempre onesti e che poco spazio lasciano alla sicurezza alimentare.

**Dai dati dei soggetti addetti per legge ai controlli a tutela della sicurezza alimentare e contro le frodi, emerge come questo comparto sia preso di mira da fenomeni fraudolenti, spesso riconducibili all'utilizzo di etichette contraffatte e al fenomeno dell'italian sounding.**

**Nel corso del 2011, uno dei casi di frodi che ha destato maggiore clamore, è stato quello sulla falsificazione delle etichette del pomodoro “San Marzano dell'Agro sarnese-nocerino DOP”.**

I Nuclei Antifrodi Carabinieri (NAC), in collaborazione con l'Agenzia delle Dogane di Napoli, hanno individuato un flusso di esportazione verso gli Stati Uniti di conserve di pomodoro con false etichette del pomodoro “San Marzano dell'Agro sarnese-nocerino DOP”, pari a circa **34 tonnellate di prodotto**. Le indagini hanno poi consentito di accertare che l'azienda, attiva nella provincia di Napoli, aveva già utilizzato la numerazione dei lotti per la commercializzazione di un altro prodotto, in palese violazione della normativa sulla tracciabilità dei prodotti agroalimentari. Il disciplinare sulla produzione del pomodoro di qualità San Marzano prescrive l'osservanza di precise regole nella commercializzazione del prodotto. Il pomodoro deve provenire esclusivamente dalle zone individuate - l'agro sarnese-nocerino, compreso tra le province di Napoli e Salerno - e deve essere preparato secondo il rispetto di disciplinari su cui vigilano gli organismi di controllo e il Consorzio di Tutela.

La svolta nell'indagine ha portato a un intervento in flagranza nella fase di esportazione del falso prodotto Dop e la Procura della Repubblica di Napoli ha quindi disposto il sequestro dei prodotti, che è avvenuto nel porto di Napoli. A carico del titolare dell'azienda produttrice è stato contestato, oltre al reato di frode nell'esercizio del commercio, anche il nuovo reato di Contraffazione di indicazioni geografiche e denominazione di origine dei prodotti agroalimentari.

**Concentrato di pomodoro importato dalla Cina e falsamente etichettato come Made in Italy.** È questa l'altra importante truffa che è stata scoperta lo scorso anno a danno di questo settore merceologico, e che ha portato alla condanna di un imprenditore dell'agro nocerino sarnese che aveva immesso sul mercato pomodoro concentrato falsamente etichettato come italiano.

Il Tribunale di Nocera Inferiore ha pronunciato la prima sentenza di condanna per il reato di “Vendita di prodotti industriali con segni mendaci” infliggendo la pena di 4 mesi di reclusione e 6 mila euro di multa al titolare di una importante industria conserviera che, nell'ottobre 2010, aveva trasformato e commercializzato “triplo concentrato di pomodoro” importato dalla Cina etichettandolo “Made in Italy”.

Sulla scorta delle indagini condotte dai Nuclei Antifrodi Carabinieri del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari unitamente all'Agenzia delle Dogane, nell'ottobre 2010 il Sostituto Procuratore della Repubblica di Nocera Inferiore aveva disposto il sequestro preventivo di oltre **500 tonnellate di prodotto con etichettatura fuorviante**. L'alimento era destinato al mercato UE ed extra UE e certamente l'ingannevole indicazione del “Made in Italy” avrebbe reso più accattivante la sua commercializzazione all'estero.

## IL MERCATO DEL VINO CONTINUA A CRESCERE, MA AUMENTANO ANCHE LE CONTRAFFAZIONI

Di Daniela Sciarra

Il mercato del vino continua a crescere e secondo gli ultimi dati Istat ha raggiunto un valore pari a circa **4,4 miliardi di euro**. Nel 2011 sono stati venduti oltre 24 milioni di ettolitri di vino, in aumento del 9% rispetto al 2010. Il vino italiano continua ad essere apprezzato soprattutto all'estero per la qualità e i metodi tradizionali che ne rendono distintiva la produzione.

Ma alla crescita del mercato corrisponde anche un aumento dei casi di contraffazione, sofisticazione e frodi. Secondo i dati dell'Icqrf – l'Ispettorato che svolge funzioni di vigilanza sull'attività di controllo delle strutture pubbliche e private operanti nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari e di qualità regolamentata – il **settore vitivinicolo** è stato quello che ha fatto registrare il maggior numero di sequestri (pari al 47% del totale dei controlli), per un valore economico pari a circa 7 milioni di euro.

### CONTROLLI SETTORE VITIVINICOLO

Controlli	11.053
Operatori controllati	6.798
Operatori irregolari (%)	23,1
Prodotti controllati	18.299
Prodotti irregolari (%)	12,2
Campioni analizzati	1.596
Campioni irregolari (%)	12,8
<b>Sequestri</b>	<b>183</b>
Valore dei sequestri	<b>6.996.775</b>
Notizie di reato	39
Contestazioni amministrative	2.276

Fonte: Icqrf

Tra i principali **illeciti** accertati si segnalano: indebita percezione di aiuti comunitari per irregolarità nelle operazioni di arricchimento con mosto concentrato e rettificato; sofisticazione di vini per zuccheraggio o per annacquamento; detenzione di prodotti vitivinicoli non giustificati dalla documentazione ufficiale di cantina; qualificazione di vini comuni come vini di qualità e poi ancora la produzione, vendita o distribuzione di vini a DOP e IGP non conformi ai requisiti stabiliti dai rispettivi disciplinari di produzione piuttosto che la detenzione a scopo commerciale di mosti o vini sottoposti a trattamenti non ammessi, contenenti sostanze non consentite o presenti in quantità superiori ai limiti di legge.

Nel corso del 2011 sono state numerose anche le **operazioni di controllo e i sequestri di prodotti vinosi**.

Sei mila litri di vino sequestrati dal Corpo Forestale dello Stato ad Alberobello contenuti in cisterne, taniche e damigiane carenti d'igiene. Si trattava di vino pronto per essere travasato e venduto senza autorizzazioni. Sono state sequestrate otto cisterne di vetroresina di varie dimensioni, oltre ad alcune taniche e damigiane già colme di vino proveniente da Treviso, tutte collocate all'interno di un camion e di un semirimorchio parcheggiati nelle adiacenze di una ditta edile, nella zona di Contrada Popoleto. Il vino veniva acquistato da una cantina trevigiana per essere rivenduto sfuso ad Alberobello a privati provenienti dai comuni limitrofi.

Al fianco del Corpo forestale è intervenuto anche il personale della Guardia di finanza di Monopoli che ha riscontrato, per l'imprenditore con il ruolo di mediatore del traffico illecito, la totale assenza di titoli autorizzativi per la vendita. Con l'ausilio della ASL di Bari sono state invece certificate le cattive condizioni igieniche delle cisterne ed è stata riscontrata l'assenza dell'autorizzazione sanitaria e della certificazione di idoneità al trasporto di alimenti liquidi. È scattata quindi la denuncia alla Procura della Repubblica di Bari per l'imprenditore trevisano responsabile dell'illecito.

A novembre altri e novemila litri di vino sfuso, per un valore commerciale pari a circa 20mila euro, sono stati sequestrati (sequestro sanitario) nel corso dell'*Operazione Bacco* dal Corpo Forestale dello Stato, del Comando di Spilinga (VV) e dal dipartimento di Prevenzione del Servizio Igiene degli Alimenti dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Vibo Valentia. Il sequestro è scattato presso una nota azienda operante nel settore dell'importazione e commercializzazione di prodotti vitivinicoli. All'interno dell'azienda è stato scoperto l'ingente quantitativo di vino, stoccato in silos di vetroresina della capacità di 2.000 litri ciascuno, per poi essere rivenduto al dettaglio tramite spillatura. Le modalità di conservazione del prodotto e la totale mancanza di etichettatura dei contenitori, da cui trarre le necessarie informazioni relative all'origine e alle caratteristiche dell'alimento, hanno indotto ad approfondire i controlli e ad esaminare tutta la documentazione presente nell'azienda. Gli accertamenti hanno così evidenziato delle gravi irregolarità, tra cui la mancata predisposizione di procedure di autocontrollo e la totale assenza di documenti attestanti la tracciabilità alimentare. Ciò ha portato all'immediata chiusura dell'attività commerciale e ad una sanzione amministrativa di circa 5 mila euro a carico del rappresentante della ditta.

Per finire, all'interno di una ditta del Pistoiese dedita al commercio all'ingrosso e su internet di prodotti alimentari, il Corpo forestale dello Stato ha proceduto al sequestro amministrativo di 372 confezioni da 250gr/cad. di tagliatelle aromatizzate al vino "Chianti Classico D.O.C.G." e al vino "Brunello D.O.C.G.". Queste diciture venivano riportate in etichetta senza l'autorizzazione da parte dei consorzi di tutela e pertanto l'illecito è stato sanzionato per un importo pari a 12 mila euro in base al Decreto Legislativo 8 aprile 2010 n. 61 a tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini utilizzati nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità. Le tagliatelle in questione venivano distribuite in esclusiva agli aeroporti di Roma trattandosi di un prodotto di nicchia venduto al dettaglio ad un prezzo molto elevato sfruttando la fama internazionale delle denominazioni protette di detti vini italiani. Tale operazione è scaturita a seguito di un controllo mirato all'anticontraffazione da parte del Nucleo Agroalimentare e Forestale di Roma all'interno dei Duty Free dell'aeroporto di Fiumicino, spazi dove è consuetudine trovare i prodotti dell'eccellenza italiana.



Di Silvia Biasotto

## AGENZIA DELLE DOGANE Anno 2011



Tra gennaio 2011 e aprile 2012 l'Agenzia delle Dogane ha effettuato circa 130mila operazioni di controllo sulle merci alimentari che ogni giorno passano, in entrata e in uscita, le frontiere del nostro Paese. In totale sono state controllate oltre 5milioni di tonnellate di prodotti che hanno portato al sequestro di prodotti per un valore di circa 4milioni di euro.

### I controlli

	Operazioni	Tonnellate
<b>2011</b>	96.000	4.180.000
<b>gennaio-aprile 2012</b>	31.600	910.000

Fonte: Agenzia delle Dogane

I sequestri hanno riguardato episodi di contraffazione, sicurezza dei prodotti, irregolarità sui trasporti e sulle documentazioni di prodotti alimentari. Numerose sono le frodi **riguardante l'olio extra vergine di oliva**: dalle mendaci indicazioni di provenienza italiana alle false etichette di prodotto come olio extra vergine di oliva di origine italiana pur essendo olio di oliva vergine o lampante.

Non mancano i casi di **sequestri di San Marzano Dop**, come, nell'ottobre 2011, **le 24 tonnellate di pomodori pelati falsamente indicati come "San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP"**, destinati all'esportazione verso gli Stati Uniti. O di prodotti come il vino: da segnalare il sequestro a Milano nell'aprile 2011 di **22.500 bottiglie di vino DOC e IGT stivate all'interno di un container**. **Le denominazioni non corrispondevano alle indicazioni riportate sui documenti di accompagnamento del prodotto** e sui documenti fiscali, questi ultimi presumibilmente falsificati. Peraltro, sulla base di un campionamento effettuato in precedenza dai funzionari doganali, il prodotto presentava un contenuto in alcool inferiore a quello dichiarato in etichetta.

### I sequestri (per contraffazione, sicurezza prodotti, etc)

	Kg	Pezzi*	Litri	Valore €
<b>2011</b>	981.031	220.526	188.393	3,8 milioni
<b>gennaio-marzo 2012</b>	65.309	3.108	111	200 mila

Fonte: Agenzia delle Dogane

\* per pezzo si intende una unità di tipologia di merce come ad esempio salame, scatola di tonno

### Come avvengono i controlli dell'Agenzia delle Dogane

Ogni dichiarazione doganale presentata è trattata in tempo reale per controllarne, in via generale, l'ammissibilità, ovvero l'avvenuta indicazione e presenza di tutti i documenti e le certificazioni previsti a fronte dell'operazione in corso.

Superato questo esame pregiudiziale, il circuito doganale di controllo (CDC), sulla base di una accurata analisi dei rischi che prende in considerazione gli elementi oggettivi (es.: origine, provenienza, qualità della



merce) e quelli soggettivi (es.: natura dell'operatore, eventuali precedenti, ecc.) desumibili dalla dichiarazione doganale, associa tali informazioni ai profili di rischio esistenti a sistema e seleziona una delle quattro tipologie di controllo previste:

**“canale verde”**, nel caso in cui la merce possa essere svincolata senza ulteriori controlli,

**“canale giallo”**, che evidenzia la necessità di un controllo documentale,

**“canale arancione”**, che comporta il controllo scanner

**“canale rosso”**, che indica la necessità del controllo fisico della spedizione, assicurandone i controlli.

La peculiare attività di controllo condotta dalle dogane a garanzia della qualità dei prodotti, è supportata dai **15 Laboratori chimici dell'Agenzia delle dogane** accreditati dal SINAL e operanti in conformità alla norma UNI ISO 17025. L'attività dei Laboratori Chimici delle dogane, le cui operazioni (dal prelievo dei campioni, alle analisi, alle certificazioni, ecc.) risultano organicamente definite da rigidi protocolli di natura procedurale e tecnica, è completamente integrata nel sistema informativo doganale, in materia tale da verificare in tempo reale ogni relativo dato e seguire l'intero processo di lavorazione del campione, dal prelievo al risultato d'analisi per la caratterizzazione e la valorizzazione di materiali e prodotti, assicurando gli operatori e i consumatori sulla loro conformità alle norme vigenti. I Laboratori chimici effettuano analisi in tutte le categorie merceologiche, dalle carni, pesci, latte e derivati, ai cereali, caffè, oli e grassi animali e vegetali, ai vini e bevande alcoliche ai semi, sementi e piante e molto altro ancora.

Team autorizzati (Capo Panel ed Assaggiatori) eseguono analisi sensoriali di oli vergini di oliva per attestarne la qualità e viene svolta anche un'attività di controllo finalizzata alla lotta alla contraffazione mediante l'impiego di una tecnica avanzata di “Image Analysis” che affianca all'esame microscopico un sistema computerizzato di confronto e archiviazione delle immagini.

## **LE PRINCIPALI OPERAZIONI**

**2011-2012**

**Marzo 2011 - Ufficio delle Dogane di Salerno – Sequestro di olio** I funzionari dell'Ufficio Antifrode delle Dogane di Salerno, con la collaborazione dei militari della Guardia di Finanza, hanno sequestrato 54.300 litri di olio extravergine di oliva, per un valore di circa 250.000 euro. Il carico, sbarcato da una motonave proveniente da Valencia e destinato ad una ditta pugliese, era accompagnato da documentazione che attestava l'origine spagnola. Nel corso di successivi controlli veniva rinvenuta ulteriore documentazione, in possesso degli autisti, risultata falsa, che attribuiva all'olio un'origine italiana rendendolo pronto per essere commercializzato. Il rappresentante della società pugliese, il responsabile della ditta di autotrasporti e i suoi due autisti sono stati denunciati all'autorità giudiziaria.

**Marzo 2011 - Ufficio delle Dogane di Taranto – Sequestrati 83mila litri di olio con falsa indicazione di origine**

I funzionari degli Uffici delle Dogane di Taranto e Bari hanno sequestrato nel porto, con la collaborazione dei militari della Guardia di Finanza e degli ufficiali dell'Ispettorato Centrale della Tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari di Bari, un ingente carico composto da olio extravergine di oliva, olio di oliva e olio di sansa, riportante sulle etichette fallaci indicazioni di origine, tali da indurre in errore i consumatori.

Il carico sequestrato, 51.563 litri di olio contenuti in 20.400 bottiglie e 6.564 lattine, era stipato all'interno di tre container destinati in Giappone.

La connessa perquisizione presso la sede dell'azienda coinvolta ha condotto al sequestro di ulteriori 31.540 litri di olio extravergine di oliva e di oltre 5.500 etichette fallaci.

Il valore commerciale complessivo della merce sottoposta a sequestro è di oltre 330.000 euro.

### **Marzo 2011 - Ufficio delle Dogane di La Spezia – Sequestrato falso olio extra vergine di oliva**

I funzionari dell'Ufficio delle Dogane di La Spezia, coadiuvati dal Nucleo Antifrodi dei Carabinieri di Parma e dalla Compagnia Carabinieri di Sciacca (AG), a seguito di una complessa attività di intelligence, hanno scoperto un ingente traffico di olio di oliva. Il prodotto era falsamente etichettato come olio extra vergine di oliva di origine italiana pur essendo olio di oliva vergine e lampante di provenienza tunisina.

Le indagini, scaturite da una attenta analisi dei rischi effettuata dai funzionari dell'ufficio antifrode della dogana di La Spezia, avevano portato, nel corso di attività a tutela del Made in Italy, a bloccare nel mese di dicembre diverse partite di olio dirette in Cina e negli Stati Uniti, olio che, anziché di origine italiana, come indicato nelle etichette, dall'esame della documentazione commerciale risultava essere di provenienza extracomunitaria.

L'olio, come previsto dai regolamenti comunitari, è stato sottoposto ad una analisi organolettica, presso il Laboratorio Chimico delle Dogane di Genova, e successivamente sono stati attivati i controlli del NAC (Nucleo Antifrodi dei Carabinieri) per risalire alla ditta confezionatrice.

A seguito delle analisi l'olio dichiarato "extravergine di oliva" è risultato in alcuni casi "lampante" quindi non commestibile, in altri "olio di oliva vergine" e pertanto di qualità molto inferiore a quella dichiarata in etichetta.

Dai controlli effettuati dal NAC è emerso che il principale stabilimento di confezionamento con sede in Sciacca (AG) presentava sistematiche e diffuse irregolarità nella documentazione attestante la rintracciabilità e nella gestione produttiva, tanto da non consentire di individuare dati certi sulle reali origini e qualità del prodotto. Le indagini hanno consentito inoltre di accertare che la ditta ha venduto con sistematicità prodotto alimentare diverso da quello dichiarato commettendo frodi su ingenti quantitativi di olio oltre che all'estero, (USA e Cina) anche nelle provincie di Genova, La Spezia e Bari.

Il complesso delle attività ha consentito di sottoporre a sequestro più di 3.000 tonnellate di olio, in prevalenza presente nello stabilimento agrigentino, per un valore commerciale di almeno 10 milioni di euro.

La Procura della Repubblica presso il Tribunale di Sciacca ha emesso misura cautelare del divieto temporaneo di esercizio delle attività nei confronti del titolare dell'oleificio. Ulteriori indagini sono in corso.

### **Aprile 2011 – Ufficio delle Dogane di Milano2– Scoperta frode nel settore del vino**

I funzionari del servizio antifrode dell'Ufficio delle dogane di Milano 2, nell'ambito di una operazione congiunta con gli ispettori del Dipartimento dell'Ispettorato Centrale Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari del Ministero delle Politiche agricole, hanno sequestrato 22.500 bottiglie di vino DOC e IGT stivate all'interno di un container.

Le denominazioni di vendita indicate sull'etichettatura delle bottiglie, infatti, non corrispondevano alle indicazioni riportate sui documenti di accompagnamento del prodotto e sui documenti fiscali, questi ultimi presumibilmente falsificati.

Peraltro, sulla base di un campionamento effettuato in precedenza dai funzionari doganali, il prodotto presentava un contenuto in alcool inferiore a quello dichiarato in etichetta.

### **Giugno 2011 - Ufficio delle Dogane di Siracusa – Scoperta fabbrica clandestina di birra**

I funzionari dell'Ufficio delle Dogane di Siracusa, nel corso dell'attività di repressione delle frodi nel settore delle bevande alcoliche, hanno scoperto una fabbrica clandestina di birra operante nella provincia ragusana.

Su disposizione dell'Autorità Giudiziaria si è proceduto al sequestro di tutte le materie prime impiegate per la produzione della birra e di tutte le apparecchiature utilizzate.

I responsabili sono stati denunciati alla Procura della Repubblica competente.

**Ottobre 2011 - Ufficio delle Dogane di Napoli 1 – Sequestrate 24 tonnellate di falsi pomodori San Marzano DOP**

Nell'ambito dei controlli disposti a tutela del "Made in Italy", i funzionari dell'Ufficio delle dogane di Napoli 1, in collaborazione con i militari del Nucleo Antifrodi dei Carabinieri (NAC) di Salerno, hanno scoperto 24 tonnellate di pomodori pelati falsamente indicati come "San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP", destinati all'esportazione verso gli Stati Uniti.

Il titolare dell'azienda coinvolta è stato denunciato all'Autorità Giudiziaria per frode in commercio, contraffazione di indicazioni geografiche e denominazione di origine dei prodotti agroalimentari.

Il Consorzio di Tutela del Pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino ha espresso la propria soddisfazione per l'operazione effettuata dall'Agenzia delle Dogane.

**Maggio 2012 - Ufficio delle Dogane di Civitavecchia – Sequestrate 75 tonnellate di olio extra vergine di oliva**

I funzionari dell'Ufficio delle dogane di Civitavecchia, nel corso delle attività di prevenzione e repressione delle frodi olearie coordinate dall'Ufficio Centrale Antifrode dell'Agenzia nell'ambito dei programmi straordinari di controllo definiti dal Ministero delle Politiche Agricole, Agroalimentari e Forestali – Ispettorato Centrale Controllo Qualità e Repressione frodi (ICQRF), hanno sequestrato sei container contenenti 9.267 confezioni di olio di oliva, per un peso di circa 75 tonnellate, per un valore complessivo di 272.000 euro, destinate in Iran, Stati Uniti, Hong Kong e Territorio Britannico dell'Oceano Indiano, che riportavano sull'etichetta delle bottiglie la dicitura "Extra Vergin Olive Oil".

Le analisi effettuate sul prodotto dal Laboratorio Chimico delle Dogane hanno accertato che l'olio, dichiarato come "olio extravergine di oliva" era semplice "olio vergine di oliva".

La merce è stata posta sotto sequestro e l'esportatore è stato denunciato all'Autorità Giudiziaria per tentata frode nell'esercizio in commercio e falsità ideologica commessa dal privato in atto pubblico.



Di Silvia Biasotto

**COMANDO DEI CARABINIERI PER LA TUTELA  
DELLA SALUTE**  
Anno 2011 – 1° semestre 2012



Durante l'anno 2011, nel comparto della sicurezza alimentare, i NAS hanno effettuato complessivamente **38.700 ispezioni, segnalando un incremento nei controlli rispetto al 2010 del 15%**. L'attività ha permesso di accertare 22.206 infrazioni (+8% rispetto all'anno precedente) di cui 19.093 di valenza amministrativa e 3.113 penale. Ammontano invece a 17.546 i controlli svolti nel primo semestre 2012. Oltre 4,2 milioni i chilogrammi e i litri di prodotto sequestrato per un valore di circa 260 milioni di euro.

Anno	Ispez.	Infraz. penali	Persone			Strutture Chiuse/seq	Sequestri	
			Arr.te	Segnalate AG.	Segnalate AA.		Kg/Lt	Valore €
2010	33.688	4.451	47	2.472	9.725	1.275	10.856.194	756.690.691
2011	38.700	3.113	10	1.973	11.098	1.334	11.946.230	807.102.493

Fonte: NAS

I sem. 2012	Ispez.	Infraz. penali	Persone			Strutture Chiuse/seq	Sequestri	
			Arr.te	Segnalate AG.	Segnalate AA.		Kg/Lt	Valore €
	17.546	1.689	3	1.021	5.075	550	4.213.086	259.038.150

Fonte: NAS

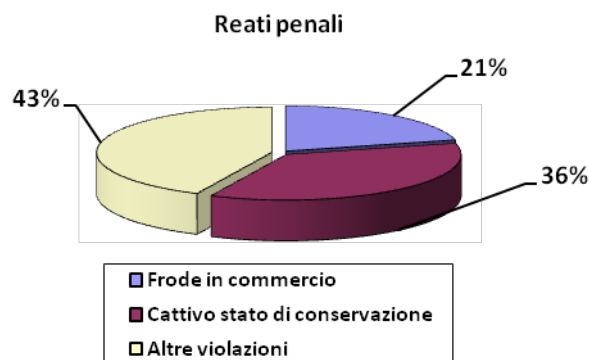
**In aumento, rispetto al 2010, anche i risultati dei controlli:** sono stati circa 12 milioni i chilogrammi e litri di prodotti sequestrati (+10%) per un valore di 807.102.493 milioni di euro (+6,6%). In particolare, si rileva una **non conformità generale del 35%**, sottolineando come sia il comparto della Ristorazione quello con la percentuale di non conformità più elevata.

Settore Operativo	%
Acqua e bibite	32
Alimenti dietetici	20
Alimenti vari	30
Carni e Allevamenti	35
Conserve alimentari	25
Farine, Pane e Pasta	38
Latte e Derivati	31
Olii e Grassi	19
Prodotti ittici	28
Prodotti Fitosanitari	23
Ristorazione	42
Vini e alcolici	29
<b>Totale</b>	<b>35</b>

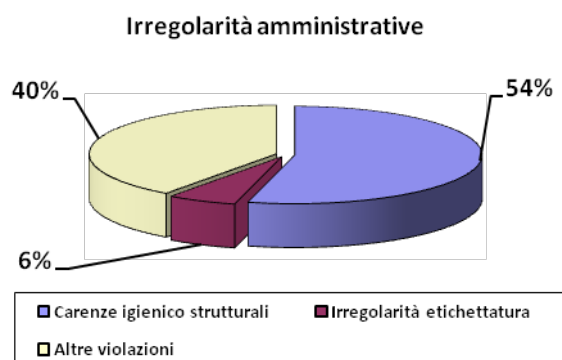
Fonte: NAS

Le infrazioni più ricorrenti hanno riguardato in ambito:

**Penale:** i reati di **frode in commercio**, per il 21% delle violazioni contestate e **detenzione/somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione**, per il 36% delle violazioni contestate



**Amministrativo:** carenze igienico strutturali, per il 54% degli illeciti contestati e **irregolarità in tema di etichettatura** per il 6%.



**Il settore più controllato è quello della Ristorazione:**

Anno	Ispez.	Sanzioni penali	Infr. amministrative		Persone			Sequestri Valore €
			contestate	Somme oblate €	Arr.te	Segnalate Aut. Giud.	Segnalate Aut. Amm.	
2011	13.356	1.034	8.159	8.281.065	0	711	4.696	283.630.200

Fonte: NAS

**Nel 2011 sono state effettuate oltre 13.300 ispezioni (oltre il 34% del totale) a conferma di quanto il settore della Ristorazione sia importante sotto il profilo della sicurezza alimentare**, sia dal punto di vista igienico sanitario che amministrativo. Anche per quanto riguarda i risultati, il comparto in esame è quello che rappresenta gran parte del valore dei sequestri (283.630.200 euro che rappresentano il 35% del totale).

Da ricordare è l'**Operazione Buone Vacanze 2011** che ha portato al sequestro oltre 2.000 tonnellate di alimenti irregolari per un valore di 3,5 milioni di euro. In particolare, è stata effettuata azione di monitoraggio nel settore alimentare, concentrando i controlli su quelle strutture che aumentano, in questo periodo, le proprie attività: ristoranti, agriturismi, alberghi, stabilimenti balneari, punti di ristoro autostradali, aziende di produzione di alimenti destinati all'immediato consumo. I controlli, effettuati dalla fine di giugno, hanno impegnato circa **1000** Carabinieri dei 38 NAS dislocati sul territorio nazionale, che hanno ispezionato oltre **4.000** obiettivi, riscontrando irregolarità in circa 1/3 delle strutture. **123** aziende sono state sottoposte a sequestro o a chiusura immediata per situazioni particolarmente gravi dal punto di vista dell'igiene e della sicurezza degli alimenti. Infatti nel giro di alcuni giorni i **NAS di Cosenza e Foggia** sono stati impegnati per

due tossinfezioni alimentari che hanno colpito 50 villeggianti che avevano mangiato presso un agriturismo ed un villaggio turistico. Nel corso delle ispezioni ai due ristoranti, che sono stati chiusi, sono state rilevate gravi carenze igienico-sanitarie e alimenti in cattivo stato di conservazione o alterati. In particolare, i militari hanno sequestrato 1,7 tonnellate di alimenti, tra i quali tagli di carne totalmente avariati ed emananti un odore nauseabondo, nonché confezioni di gamberoni completamente disidratati per il freddo.

**I comparti con i maggiori valori di sequestri sono quello della Ristorazione e quello delle Carni e Allevamenti.**

#### **Carni e Allevamenti.**

Anno	Ispez.	Sanzioni penali	Infr. amministrative		Persone			Sequestri Valore €
			contestate	Somme oblate €	Arr.te	Segnalate Aut. Giud.	Segnalate Aut. Amm.	
<b>2011</b>	4.659	648	2.317	2.995.000	3	326	1.200	123.195.342

Fonte: NAS

Sono molte le aree di intervento da parte dei NAS in questo comparto. Una di queste riguarda la macellazione degli animali da reddito; il contrasto all'abusivismo in tale settore è uno degli obiettivi prioritari dei Carabinieri dei NAS, che vigilano costantemente sul rispetto delle normative e delle procedure prescritte. Da tempo lo speciale Reparto dei Carabinieri è impegnato, d'intesa con il Ministero della Salute, nella salvaguardia della sicurezza alimentare nel settore zootecnico. È stato elaborato uno studio nel comparto degli allevamenti avicoli e, in particolare, nel settore della produzione e commercializzazione delle uova, ponendo in evidenza possibili situazioni di rischio per la salute nelle aziende di allevamento di galline ovaiole. Proprio in ragione delle potenziali conseguenze dovute a carenze nella conduzione degli allevamenti avicoli, ad aprile del 2011 è stato predisposto un piano di controllo che ha determinato il sequestro di oltre 1.000.000 di capi avicoli detenuti in stato di sovraffollamento all'interno di gabbie o comunque con modalità irregolari.

Il 2011 lo ricorderemo anche per il caso dell'Escherichia Coli, per il quale i NAS hanno svolto in Italia una attività ad hoc nel mese di maggio. Sebbene dalle ricerche analitiche non siano emerse positività del batterio, le verifiche hanno consentito di individuare molte altre irregolarità.

Controlli	Campioni regolari	Infrazioni	Infr. amministrative	Infr. penali	Seq. Cautelativo (t)
1.136	15	151	149	2	5

Fonte: NAS

L'attività di monitoraggio in occasione dell'emergenza Escherichia Coli era stata svolta nell'ambito di una grande operazione di controllo, da titolo emblematico: **“Dal Campo alla Tavola” del maggio/giugno 2011:**

Controlli	Infr. Penali e amministrative	Persone		Sequestri		
		Segnalate A.A.	Segnalate A.G.	tonnellate/litri	Confezioni	Valore
1.663	1.486	764	121	2.694	1.974.000	oltre 11 milioni

Fonte: NAS

## Attività operativa sicurezza alimentare anno 2011

Settore Operativo	Controlli	Non conformi	Campioni	Persone			Sanzioni			Valore sequestri
				Segnalate A.A.	Segnalate A.G.	Arrestate	Penali	Amm.ve	Valore Amm.ve	
Acqua e bibite	1.017	324	394	262	49	0	87	416	514.591	56.985.893
Alimenti dietetici	816	164	232	119	15	0	26	217	385.772	6.874.845
Alimenti vari	4.705	1.417	584	1.109	164	0	229	1.967	2.392.242	94.597.752
Carni e Allevamenti	4.659	1.609	1.300	1.200	326	3	648	2.317	2.995.000	123.195.342
Conserven alimentari	763	189	452	157	31	0	50	238	246.454	44.676.912
Farine, Pane e Pasta	6.105	2.342	513	1.988	322	0	454	3.308	3.268.866	90.783.316
Latte e Derivati	1.855	574	452	479	108	1	214	769	958.247	44.533.012
Olii e Grassi	1.348	260	261	243	17	0	37	333	243.683	14.858.755
Prodotti ittici	2.302	644	245	468	165	6	234	725	763.564	16.466.644
Prodotti Fitosanitari	796	182	71	132	37	0	54	213	402.073	13.324.581
Ristorazione	13.356	5.590	275	4.696	711	0	1.034	8.159	8.281.065	283.630.200
Vini e alcolici	978	281	268	245	28	0	46	431	474.289	17.175.243
<b>Totale</b>	<b>38.700</b>	<b>13.576</b>	<b>5.047</b>	<b>11.098</b>	<b>1.973</b>	<b>10</b>	<b>3.113</b>	<b>19.093</b>	<b>20.925.847</b>	<b>807.102.493</b>

Fonte: NAS

Alimenti/ Prodotti fitosanitari Sequestrati	Confezioni	Kg /Litri
	4.940.847	11.946.230

N. capi sequestrati	2.386.314
---------------------	-----------

N. strutture chiuse/sequestrate	1.334
---------------------------------	-------



## Attività operativa sicurezza alimentare primo semestre 2012

Settore Operativo	Controlli	Non conformi	Campioni	Persone			Sanzioni			Valore sequestri
				Segnalate A.A.	Segnalate A.G.	Arrestate	Penali	Amm.ve	Valore Amm.ve	
Acqua e bibite	380	143	108	117	52	0	77	176	234.301	21.796.973
Alimenti dietetici	212	63	30	45	17	0	40	72	108.420	118.074
Alimenti vari	2.114	721	410	603	105	0	183	964	1.109.939	34.405.609
Carni e Allevamenti	3.183	936	1.083	681	214	2	419	1.292	1.507.434	32.543.739
Conserve alimentari	130	41	32	33	5	0	6	47	364.462	1.704.200
Farine, Pane e Pasta	3.646	1.388	223	1.245	178	0	247	1.890	2.093.473	38.700.942
Latte e Derivati	1.099	318	223	250	65	0	120	383	435.451	26.340.807
Olii e Grassi	659	88	313	63	31	0	84	84	88.516	5.668.365
Prodotti ittici	326	110	33	78	36	0	54	105	108.231	1.872.050
Prodotti Fitosanitari	909	162	47	122	39	0	60	169	72.805	7.985.066
Ristorazione	4.665	1.968	103	1.762	259	1	374	2.824	2.610.636	81.648.905
Vini e alcolici	223	100	36	76	20	0	25	106	132.460	6.253.420
<b>Totale</b>	<b>17.546</b>	<b>6.038</b>	<b>2.641</b>	<b>5.075</b>	<b>1.021</b>	<b>3</b>	<b>1.689</b>	<b>8.112</b>	<b>8.866.128</b>	<b>259.038.150</b>

Fonte: NAS

Alimenti	Confezioni	Kg /Litri
	411.932	4.213.086

Prodotti fitosanitari sequestrati	Confezioni	Kg /Litri
	72.999	69.832

<b>N. capi sequestrati</b>	16.391
----------------------------	--------

<b>N. strutture chiuse/sequestrate</b>	550
--	-----

## **LE PRINCIPALI OPERAZIONI 2011-2012**

### **Gennaio 2011 – Integratori alimentari – prodotti antisbornia**

Sequestrati, sul territorio nazionale, circa 20mila confezioni di bevanda “antisbornia” presentata come disintossicante e digestivo istantaneo. Il prodotto, di provenienza estera (Francia e Svizzera), non conforme per l’utilizzo di nuovi ingredienti non notificati al Dicastero, induceva in errore i giovani che ritenevano di poter eludere i controlli degli etilometri.

### **Febbraio 2011 – NAS di Foggia - alimenti in cattivo stato di conservazione**

Sequestrati in un’industria conserviera, 410 tonnellate di prodotti semilavorati (carciofini, olive, peperoni, pomodori, funghi e cipolline, destinati al commercio nazionale ed estero) stoccate all’aperto in fusti privi di etichettatura e interessati da escrementi di volatili e muffe. Sospesa l’attività aziendale.

### **Marzo 2011 – Operazione Pasqua Sicura**

Nell’imminenza della Pasqua, il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute (NAS) ha disposto l’esecuzione, da parte dei 38 NAS dislocati sul territorio nazionale, di mirati controlli ad aziende di produzione e commercializzazione di prodotti tipici pasquali.

Significative le irregolarità riscontrate: carenze igienico-sanitarie, cattiva conservazione degli alimenti, in alcuni casi in stato di alterazione, invasi da muffe e parassiti e/o scaduti di validità, frode nell’esercizio in commercio per aver posto in vendita prodotti dolciari pasquali di “produzione artigianale” mentre, in realtà, erano prodotti industriali.

853 le ispezioni effettuate nei confronti di altrettanti laboratori di preparazione e vendita, per 295 dei quali sono state rilevate irregolarità di carattere igienico-sanitario e gestionale. I militari hanno adottato provvedimenti che vanno dal sequestro della merce alla chiusura immediata dell’attività, nonché alla contestazione di 466 sanzioni amministrative e penali. 316 i soggetti segnalati alle Autorità giudiziarie, amministrative e sanitarie.

In totale, sono state sottratte alla distribuzione commerciale oltre 19 tonnellate di prodotti dolciari tipici delle festività di Pasqua, materie prime ed alimenti vari, per un valore totale di circa mezzo milione di euro. 32 le strutture (pasticcerie, industrie dolciarie, attività di produzione e vendita, depositi) alle quali i Carabinieri hanno posto i sigilli perché prive di autorizzazioni o perché carenti sotto l’aspetto igienico-sanitario.

### **Marzo 2011 – Operazione Ethnic Food**

I 38 NAS dei Carabinieri, nelle ultime settimane, hanno effettuato un vasto servizio di monitoraggio delle attività commerciali specializzate nell’alimentazione “etnica”.

In circa il 40% dei 1000 negozi, esercizi di ristorazione e gastronomie ispezionati sono state riscontrate irregolarità igienico-sanitarie. Per 50 strutture la precarietà delle condizioni ha fatto scattare la richiesta di sospensione dell’attività mentre per 12 le Autorità Sanitarie hanno disposto l’immediata chiusura.

Nel corso del servizio, i Carabinieri dei NAS hanno rilevato 700 violazioni di cui 80 di carattere penale ed hanno elevato sanzioni amministrative per 650.000 euro, mentre sono 445 le persone segnalate alle competenti Autorità Giudiziarie, Amministrative e Sanitarie.

Il quantitativo di alimenti irregolari sottratti alla distribuzione commerciale è di circa 15 tonnellate per un valore che supera i 250.000 euro.

### **Aprile 2011 – NAS di Salerno - alimenti scaduti e rietichettati**

Individuato un laboratorio a carattere industriale che riforniva circa 200 esercizi commerciali dislocati in gran parte del territorio nazionale, all'interno del quale sono stati rinvenuti:

-materie prime (creme, farine, marmellate, ecc...) scadute di validità;

-circa 2 tonnellate di cornetti e residui degli stessi, stipati in contenitori insudiciati, pronti per la rilavorazione;

-oltre un quintale di salumi e prosciutti cotti con etichette rimosse e/o manipolate per levitare di individuarne l'origine.

Sequestrata l'intera struttura produttiva, per un valore di circa 1.500.000 euro e oltre 75 tonnellate di materie prime, prodotti semilavorati e finiti (per un valore di mercato che si aggira su 1 milione di euro). Denunciato il titolare del deposito.

### **Aprile 2011 – Reparto Analisi – Allevamenti di galline ovaiole**

Il Reparto Analisi, collaborato dai locali Nuclei A.S. ha proceduto al controllo di 13 allevamenti di galline ovaiole dislocate nelle Regioni del Centro-Nord, sequestrando oltre 2 milioni di capi detenuti in gabbie sovraffollate (talvolta fino al 50% in più del consentito) o comunque in violazione della normativa di settore.

### **Maggio 2011 – NAS di Bari - Alimenti in cattivo stato di conservazione**

Sequestrate, presso un caseificio, circa 60 tonnellate di cagliata detenuta in cattive condizioni igieniche, priva delle indicazioni di rintracciabilità e abusivamente congelata. Il semilavorato del latte avrebbe consentito la produzione di circa 90 tonnellate di mozzarella di scarsa qualità. Il titolare del caseificio è stato denunciato alla Procura della Repubblica di Bari.

### **Maggio 2011 – NAS di Salerno – Uova in cattivo stato di conservazione**

Sequestrate, all'interno di un'azienda, 5.400 uova prive di etichettatura e scadute di validità nonché materie prime e semilavorati. Disposta la chiusura della struttura per le gravissime carenze igienico-strutturali accertate, tra cui la presenza di insetti, roditori ed escrementi. Il valore del sequestrato ammonta a oltre 2 milioni di Euro.

### **Maggio 2011 – NAS di Alessandria – frode in commercio di vino**

Sequestrati in due distinte aziende vitivinicole, oltre 33 mila bottiglie di vino, di cui alcune con etichetta attestante l'impiego di uve di origine italiana, in realtà prodotto con uve spagnole; priva di qualsiasi indicazione necessaria a stabilire l'origine della materia prima.

### **Luglio 2011 – NAS di Cosenza – false etichette**

Denunciato il titolare di un deposito di alimenti surgelati che acquistava prodotti in grande quantità e pezzatura, per poi immetterli nella filiera commerciale dopo averli riconfezionati ed etichettati con marchi di fantasia. Sequestrati il laboratorio utilizzato per l'illecita attività, 2 tonnellate di prodotti ortofrutticoli e ittici e centinaia di buste prestampate con marchio inesistente. Chiuso dall'Autorità Sanitaria anche il deposito per gravi carenze igieniche. I prodotti recanti il marchio di fantasia sono stati rinvenuti e sequestrati in un discount della provincia di Cosenza.

### **Agosto 2011 – Operazione Buone Vacanze**

Durante le ferie estive il 50% degli italiani mangia di più e almeno tre volte alla settimana in ristoranti. I Carabinieri dei NAS, nell'ambito di una collaudata strategia anche su incarico del Ministro della Salute, Prof. Ferruccio Fazio, hanno effettuato una vasta azione di monitoraggio nel settore alimentare, concentrando i controlli su quelle strutture che aumentano, in questo periodo, le proprie attività (ristoranti, agriturismi, alberghi, stabilimenti balneari, punti di ristoro autostradali, aziende di produzione di alimenti destinati all'immediato consumo) e che rappresentano, pertanto, obiettivi particolarmente sensibili per preservare la salute dei cittadini. Infatti nel giro di alcuni

giorni i NAS di Cosenza e Foggia sono stati impegnati per due tossinfezioni alimentari che hanno colpito 50 villeggianti che avevano mangiato presso un agriturismo ed un villaggio turistico. Nel corso delle ispezioni ai due ristoranti, che sono stati chiusi, sono state rilevate gravi carenze igienico-sanitarie (sporco diffuso sulle attrezzature e superfici, ruggine sugli infissi metallici, pentolame sporco abbandonato sul pavimento, presenza di animali infestanti e di mozziconi di sigaretta, rotture della piastrellatura della cucina) e alimenti in cattivo stato di conservazione o alterati. In particolare, i militari hanno sequestrato 1,7 tonnellate di alimenti, tra i quali tagli di carne totalmente avariati ed emananti un odore nauseabondo, nonché confezioni di gamberoni completamente disidratati per il freddo.

I controlli, effettuati dalla fine di giugno, hanno impegnato circa 500 Carabinieri dei 38 NAS dislocati sul territorio nazionale, che hanno ispezionato oltre 4.000 obiettivi, riscontrando irregolarità in circa 1/3 delle strutture. 123 aziende sono state sottoposte a sequestro o a chiusura immediata per situazioni particolarmente gravi dal punto di vista dell'igiene e della sicurezza degli alimenti.

Al fine di salvaguardare la massima salubrità delle derrate, i Carabinieri hanno prelevato 380 campioni di alimenti, consegnati ai laboratori degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali o delle A.R.P.A. per l'esecuzione di analisi volte a stabilire l'assenza di pericoli.

In totale, sono state sottratte alla rete distributiva oltre 2.000 tonnellate di alimenti e bevande irregolari o potenzialmente pericolosi per la salute umana (in cattivo stato di conservazione, alterati, invasi da parassiti, non correttamente etichettati, detenuti in strutture non autorizzate e/o da aziende prive di autocontrollo o di sistema di rintracciabilità), per un valore di circa 3.5 milioni di €

#### **Settembre 2011 – Alimenti in cattivo stato di conservazione**

Sequestrate, all'interno del deposito di un'industria conserviera, 45 tonnellate di passata di pomodoro confezionata in contenitori di vetro ed in contenitori metallici arrugginiti e recanti evidenti rigonfiamenti dovuti a proliferazioni batteriche. I barattoli, diffusamente insudiciati e contaminati da escrementi volatili, erano, in parte, pronti per la commercializzazione in mercati comunitari ed in parte ancora da etichettare per la successiva immissione in commercio. Denunciato il titolare, chiuso lo stabilimento e sequestrate cautelativamente altre 51 tonnellate di prodotti finiti e semilavorati a base di pomodoro.

#### **Settembre 2011 – NAS di Milano - Frode in commercio**

Sequestrate, in un deposito abusivo, circa 30.000 confezioni di "surimi al sapore di granchio precotto e surgelato" e oltre 2 quintali di salmone. Il pesce congelato, di provenienza cinese e scaduto di validità, veniva riconfezionato e rietichettato con scadenze prolungate di 18 mesi rispetto all'originale, senza alcuna verifica sulla genuinità e salubrità. L'attività era, inoltre, svolta in locali non autorizzati e versanti in precarie condizioni igieniche senza il rispetto della catena del freddo. Denunciato il titolare per i reati di frode nell'esercizio del commercio e detenzione di alimenti in cattivo stato di conservazione. Sequestrate la struttura, una bilancia elettronica vari flaconi di prodotti smacchianti e numerose etichette adesive. Il valore complessivo di quanto sottoposto a sequestro ammonta a circa 3 milioni di euro.

#### **Ottobre 2011 – Produzioni conserviere**

Effettuato, su tutto il territorio nazionale, nel comparto delle conserve alimentari, un monitoraggio teso alla verifica delle irregolarità di settore. Sono stati/e:

ispezionati 457 opifici, 110 dei quali (24%) risultati non in regola con le normative;

rilevate 172 violazioni amministrative e penali;

segnalati alla Autorità i 118 responsabili, ai quali sono state levate sanzioni amministrative per circa 160 mila euro

sequestrate/chiuso 22 strutture in pessime condizioni igienico sanitarie

sottratte alla rete distributiva 1.200 tonnellate di conserve alimentari detenute in cattivo stato di conservazione e/o recanti in etichettatura indicazioni artatamente manipolate al fine di truffare il consumatore.

Il valore dei sequestri ammontava a 1.6milioni di euro circa.

#### **Ottobre 2011 - NAS di Parma – Alimenti contraffatti**

Sequestrate, in due distinti caseifici, 616 forme (30 tonnellate) di formaggio destinato a diventare “Parmigiano Reggiano”, realizzato con latte proveniente da un allevamento di bovine non compreso tra i produttori certificati dal Consorzio. Il titolare dell’allevamento è stato denunciato per contraffazione della denominazione di origine di prodotti agroalimentari.

#### **Ottobre 2011 – NAS di Udine - Mitili privi di etichettatura**

Sequestrate 2 tonnellate di mitili, provenienti dalla Slovenia, privi di bollo sanitario e di documentazione di trasporto, destinati ad una azienda italiana. Le cozze, presumibilmente destinate ad essere vendute come prodotto italiano, sono state disperse in mare dopo il controllo del’ASS locale.

#### **Novembre 2011 – NAS di Napoli - Operazione “Polluted fish”**

Eseguite 6 ordinanze di custodia cautelare (1 in carcere e 5 ai domiciliari), nei confronti di altrettanti gestori di pescherie e centri di spedizioni /depurazioni di molluschi, poiché ritenuti responsabili di aver costituito un’associazione per delinquere dedita alla commercializzazione di prodotti ittici che per le modalità di reperimento e conservazione sono stati ritenuti altamente pericolosi per la salute pubblica (pescato abusivamente decongelato, mitili allevati in acque inquinate). Chiuse 8 pescherie e sequestrate 25 tonnellate di prodotti ittici, nonché un peschereccio utilizzato per le attività legali.

#### **Dicembre 2011 – Operazione Jingle-Bells**

L’operazione, denominata “Jingle Bells”, ha visto impegnati oltre 500 Carabinieri dei 38 NAS, che hanno effettuato ispezioni nei confronti di aziende di produzione e vendita di dolci, di opifici di prodotti ittici e carnei, di esercizi di ristorazione (la cui attività si intensifica in maniera esponenziale in questo periodo, fino a raggiungere il culmine con il “cenone di capodanno”), nonché verificato la regolarità di giocattoli e luminarie, oggetti che possono creare gravi pericoli per la salute dei consumatori ed in particolare dei bambini.

In totale, sono state controllate oltre 1500 aziende alimentari, di cui 452 sono risultate irregolari per violazioni di natura igienico sanitaria, strutturale e/o commerciale, 39 delle quali sono state chiuse. I militari hanno sottoposto a sequestro 250 tonnellate di alimenti di cui oltre 50 tonnellate di pesce per un valore di circa 3 milioni di euro segnalando i 500 responsabili, con la contestazione di sanzioni amministrative per oltre 600 mila euro.

#### **Dicembre 2011 – NAS di Roma - Ricettazione di prodotti ittici**

Sequestrata oltre 1 tonnellata di pesce provento di un furto, peraltro detenuto in cattivo stato di conservazione, perpetrato presso una piattaforma alimentare. Denunciati all’A.G. un dipendente della società proprietaria della merce trafugata e un autotrasportatore, nonché altri due soggetti per aver detenuto, per la successiva vendita, prodotti alimentari di provenienza delittuosa.

#### **Gennaio 2012 – NAS di Torino - Dolci tipici carnevaleschi**

I Carabinieri dei NAS di Torino hanno individuato un’azienda del capoluogo piemontese che distribuiva alimenti apponendo in etichetta false informazioni relative allo stabilimento di produzione.

L’operazione si inquadra nella vigilanza che i Carabinieri dei NAS effettuano nei confronti degli opifici operanti nel comparto dolciario, che in questo periodo incrementano la propria attività nel

particolare settore dei prodotti tipici “carnevoleschi”. Proprio nel corso di un’ispezione effettuata presso una di queste aziende i militari hanno infatti rinvenuto oltre 400 confezioni da mezzo chilo di “bugie”, pronte ad essere commercializzate a favore di supermercati della regione, sulle quali erano state apposte etichette che le caratterizzavano come prodotte dalla stessa ditta nello stabilimento sottoposto a controllo. L’esame della documentazione e la verifica delle linee produttive aziendali hanno invece consentito di accertare che tra le preparazioni dolciarie della ditta non era contemplata quella delle “bugie”, risultate in realtà prodotte da un’azienda della provincia di Treviso dalla quale l’opificio torinese le aveva acquistate per rivenderle come “produzione propria”.

La falsa indicazione apposta nell’etichetta aveva l’evidente fine di poter vantare nei confronti della clientela una gamma di produzioni più ampia rispetto a quella reale, nonché di attribuire all’alimento un valore aggiunto (quello della “produzione locale”) che ne consente una maggiore commercializzazione. Tale irregolarità però, oltre a costituire una truffa commerciale nei confronti del consumatore, rende problematica la tempestiva esecuzione di verifiche presso l’azienda produttrice da parte degli organi di controllo, nel caso in cui dovessero essere rilevate anomalie nell’alimento (come, ad esempio, la presenza di contaminazioni batteriche o di sostanze allergizzanti non dichiarati in etichetta).

Le oltre 400 confezioni rinvenute presso l’azienda sono state sottoposte a sequestro dai Carabinieri del Nucleo piemontese, che hanno esteso gli accertamenti anche agli esercizi commerciali ai quali sono state distribuite le “bugie” irregolari, sequestrandone ulteriori 5400 confezioni rinvenute in un ipermercato del vercellese.

Sono in corso ulteriori accertamenti tesi al rintraccio di tutte le confezioni irregolari di “bugie”, ancora sul mercato, distribuite dall’azienda torinese, il cui titolare è stato denunciato per frode nell’esercizio del commercio. Il valore degli alimenti sottratti alla distribuzione, al momento, supera i 22mila euro.

### **Marzo 2012 – NAS di Parma - Prosciutti crudi irregolari**

I Carabinieri del NAS di Parma, al termine di un’ispezione effettuata presso un prosciuttificio della provincia di Modena, hanno posto sotto sequestro cautelativo sanitario circa 91.000 prosciutti crudi, in parte freschi ed in parte già stagionati e pronti per essere immessi in commercio.

I militari del Nucleo emiliano hanno infatti constatato che tali prodotti, tutti di provenienza estera (Belgio, Olanda e Germania) erano privi della bollatura sanitaria; tale contrassegno, previsto dalla normativa comunitaria, viene impresso all’atto dell’ingresso del prodotto nello stabilimento ed individua l’opificio che ha effettuato la lavorazione del prodotto. La sua apposizione è pertanto indispensabile al fine di garantire la rintracciabilità dell’alimento e la sicurezza per il consumatore.

Nel corso dell’attività ispettiva, inoltre, sono emerse irregolarità sull’omessa attuazione del piano di autocontrollo aziendale, che comporterà l’applicazione di sanzioni amministrative per un ammontare massimo di diverse migliaia di euro.

La titolare del prosciuttificio è stata segnalata alla competente Autorità Sanitaria.

Il dissequestro dei prosciutti è subordinato all’apposizione del prescritto bollo sanitario su ogni singolo pezzo, procedura da eseguirsi sotto la stretta vigilanza del Servizio Veterinario competente.

Il valore commerciale dei prosciutti posti sotto vincolo è di circa 2milioni e 500mila euro.

### **Maggio 2012 – Operazione Pasqua a Tavola**

il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute, nell’ambito di una strategia condivisa con il Ministero della Salute, in occasione dell’approssimarsi delle festività pasquali ha disposto l’intensificazione delle attività di controllo nel settore alimentare, al fine di tutelare la sicurezza degli alimenti e la salute dei consumatori. L’operazione “Pasqua a Tavola 2012” ha visto impegnati oltre 600 Carabinieri dei 38 NAS dislocati sul territorio nazionale, che hanno effettuato sistematici controlli nei confronti di aziende dolciarie, attività di ristorazione, strutture commerciali, stabilimenti per la lavorazione e distribuzione di prodotti ittici e carni. Complessivamente, l’attività svolta dai Carabinieri dei NAS nell’intero comparto agroalimentare si è concretizzata in

1786 ispezioni, delle quali il 38% circa sono risultate irregolari, con la rilevazione di carenze igienico sanitarie, alimenti scaduti di validità, alterati, insudiciati e detenuti in cattivo stato di conservazione, prodotti pasquali industriali posti in commercio come “produzione artigianale”, alimenti di provenienza ignota.

Sono 707 i soggetti segnalati alle Autorità Giudiziarie, Amministrative e Sanitarie dai militari dei NAS, che hanno riscontrato violazioni amministrative per quasi 1 milione di euro, procedendo al sequestro o alla chiusura nei confronti di 47 attività.

In totale, sono state sottratte alla distribuzione commerciale, oltre 2.800 tonnellate di prodotti alimentari pericolosi per la salute pubblica o comunque irregolari, per un valore di mercato di oltre 10milioni di euro.

### **Maggio 2012 – 150 tonnellate di alimenti irregolari e pericolosi per la salute**

I periodi immediatamente successivi alle festività sono caratterizzati dal rischio di immissione nel circuito commerciale, da parte di imprenditori disonesti, di alimenti rimasti invenduti, scaduti di validità ovvero non correttamente conservati e commercializzati.

Per contrastare tale fenomeno, dopo l'operazione “Pasqua a Tavola 2012” che ha consentito di sottrarre al consumo quasi 3mila tonnellate di alimenti pericolosi per la salute, i Carabinieri dei NAS hanno intensificato i controlli nel settore agroalimentare, svolgendo mirate attività ispettive nei confronti delle aziende di ristorazione, degli esercizi commerciali e delle attività di produzione di alimenti. In particolare, queste ultime 3 settimane hanno visto i NAS effettuare oltre 1.700 ispezioni, riscontrando irregolarità nel 36% delle strutture e segnalando alle Autorità Giudiziarie ed Amministrative 600 persone, responsabili delle 928 violazioni emerse nel corso delle attività. I controlli effettuati hanno inoltre portato al sequestro di 150 tonnellate di alimenti e bevande potenzialmente pericolosi per la salute, detenuti in modo non idoneo o irregolarmente commercializzati, e all'adozione di provvedimenti di sequestro/chiusura immediata nei confronti di 70 strutture produttive e commerciali, carenti dal punto di vista igienico sanitario, gestionale ed autorizzativo.

### **Giugno 2012 - Operazione 'Olio Tarocco': il NAS sequestra 5 tonnellate di falso olio extra vergine di oliva**

In varie province della Toscana, dell'Emilia Romagna e del Lazio i Carabinieri dei N.A.S. di Firenze e della Sezione di P.G. dei Carabinieri di Pistoia, coadiuvati da militari dei Comandi Provinciali, hanno dato esecuzione ad altrettanti decreti di perquisizione a carico di 17 indagati e 6 attività commerciali nel settore della produzione e distribuzione di olio extra vergine di oliva. Agli indagati è stato contestato il reato di associazione per delinquere finalizzata alla frode in commercio consistente nell'adulterazione e contraffazione di olio extra vergine di oliva.

Le indagini, iniziate nel mese di maggio 2011, hanno preso spunto da un'intensa attività tecnica ed investigativa nel settore oleario, svolta dai militari del N.A.S. di Firenze. In particolare, il sodalizio criminoso reperiva, anche in ambito internazionale (Spagna e Maghreb), le materie prime per la sofisticazione degli olii (clorofilla e betacarotene) per poi cederle ad oleifici compiacenti, per la successiva adulterazione e la conseguente distribuzione, ad attività di ristorazione oppure al commercio tipo "porta a porta", ad opera di grossisti e commercianti.

Nel corso delle operazioni si procedeva al sequestro amministrativo di circa 2.500 litri di olio di oliva privi di rintracciabilità nonché al sequestro penale di due aziende olearie dove veniva svolta abusivamente l'attività di imbottigliamento e deposito dell'olio, 5mila litri di olio contenuti in silos palesemente contraffatto e dichiarato come extravergine, circa 73 kg. di clorofilla e 4 barattoli di betacarotene sufficienti per tramutare fraudolentemente un'ingente quantità di olio di semi o di scarsa qualità in olio di altissimo pregio, attrezzature varie necessarie per l'adulterazione e numerosa documentazione, anche elettronica, utile al prosieguo delle indagini.

Il valore complessivo dell'olio sequestrato ammonta ad oltre 500mila euro.



### **Giugno 2012- Il NAS di Bologna sequestra 300 kg di falsi tartufi per un valore presunto di oltre 200mila euro e denuncia 4 persone**

I Carabinieri del NAS di Bologna, nell'ambito di attività di controllo a ristoranti della provincia hanno rinvenuto e sottoposto a sequestro tartufi di dubbia provenienza e con caratteristiche che facevano sorgere forti dubbi sulla loro genuinità.

I prodotti sequestrati venivano sottoposti alla analisi di laboratorio da parte della facoltà di agraria-dipartimento di protezione e valorizzazione agroalimentare- dell'Università "Alma Mater" di Bologna, che certificava l'appartenenza alla specie molto comune e di nessun pregio c.d. "tuber oligospermum", una tipologia di tubero di provenienza nord-africana la cui vendita tra l'altro è vietata in Italia.

L'attività investigativa successiva alle analisi portava all'individuazione di quattro ditte di commercializzazione all'ingrosso di funghi e tartufi, site nelle province di Bologna, Pistoia e Pesaro-Urbino, che effettuavano attività di contraffazione e sofisticazione, utilizzando anche depositi clandestini. In particolare, è risultato che la ditta toscana importava clandestinamente dal Nord Africa tartufi di nessun valore, per poi venderli alle altre tre aziende che li sottoponevano a lavorazione con l'utilizzo di oli ed aromi sintetici dal caratteristico odore. Il prodotto così ottenuto veniva quindi commercializzato, intero o in confezioni sottolio destinate al consumatore, come "tartufo bianchetto" (tuber borchii vittad), pregiato tubero il cui valore di mercato oscilla tra i 180 e i 700 euro al kg.

Nel corso delle indagini i Carabinieri del NAS di Bologna, in collaborazione con i colleghi dei Nuclei di Ancona e Firenze, hanno effettuato 8 ispezioni presso esercizi di ristorazione e perquisizioni presso le 4 aziende responsabili della frode, sequestrando oltre 300 kg di falso tartufo, in parte già confezionato e destinato al mercato estero (Brasile). Oltre a porre i sigilli a due depositi clandestini di alimenti del valore complessivo di circa 700mila euro, sono stati denunciati i legali responsabili delle predette aziende per frode in commercio, vendita di prodotti alimentari non genuini e violazione della normativa quadro sui tartufi, ed elevate sanzioni amministrative per un totale di 13mila euro.

### **Luglio 2012- Carabinieri dei NAS sequestrano 700 tonnellate di alimenti irregolari per un valore di 2 milioni di euro**

In concomitanza con l'inizio della stagione estiva, i Carabinieri dei NAS, nell'ambito di una collaudata strategia condivisa con il Ministero della Salute, ha disposto una vasta azione di controllo tesa a garantire la salubrità degli alimenti distribuiti per il consumo. Nelle ultime settimane i Carabinieri dei 38 Nuclei dislocati sul territorio nazionale hanno effettuato oltre 2.800 ispezioni nei confronti dell'intera filiera agroalimentare, dal settore produttivo a quelli della distribuzione e della ristorazione, rilevando irregolarità nel 37% delle strutture controllate. Nel corso dei controlli sono state accertate 1.603 violazioni alle normative nazionali e comunitarie che disciplinano l'igiene e la sicurezza degli alimenti, contestate ai 1.090 soggetti responsabili (di cui 146 denunciati all'Autorità Giudiziaria), nei cui confronti sono stati elevati verbali di violazioni amministrative per circa 1 milione e 500 mila euro.

L'attività svolta ha consentito di individuare e sottrarre alla distribuzione commerciale oltre 700 tonnellate di alimenti di varia natura (prodotti ittici, prodotti lattiero-caseari, carne, prodotti da forno e cereali, bibite e bevande) di ignota provenienza, in pessime condizioni igienico-sanitarie, stoccati in ambienti non adeguati, con presenza di evidenti segni di alterazione o con date di scadenza superate, per un valore di quasi 2 milioni di euro. Nei confronti di 63 strutture (depositi, ristoranti, panifici, attività di produzione e vendita di alimenti vari, etc.) sono state accertate irregolarità igienico-sanitarie e documentali talmente gravi da rendere necessaria l'adozione di provvedimenti di sequestro o chiusura immediata (per un valore che supera i 12 milioni di euro). L'emissione di analoghe misure per altre decine di strutture sono tuttora al vaglio delle Autorità competenti.

### **Luglio 2012 - NAS di Bologna sequestra 2 tonnellate di germogli di soia**

I Carabinieri del NAS di Bologna, nell'ambito delle attività di controllo svolte nel settore della c.d. "alimentazione etnica", hanno recentemente concluso un'operazione di servizio, impedendo l'immissione in commercio di alimenti vegetali di provenienza ignota e potenzialmente pericolosi per la salute.

Sulla base di informazioni acquisite dall'Ufficio Settore Salute del Comune di Bologna, i Carabinieri del Nucleo felsineo, in collaborazione con l'Arma Territoriale, hanno infatti individuato, al piano terra di un condominio, un laboratorio abusivo di produzione di germogli di soia, prodotto tipico dell'alimentazione cinese. La struttura, di circa 250 mq, è risultata essere costituita da locali fatiscenti, notevolmente sporchi, umidi e privi di luce naturale, dove erano state allestite una serra, utilizzata per la coltivazione di germogli di soia ad uso alimentare, una cella frigorifera per lo stoccaggio del prodotto pronto per la distribuzione, peraltro custodito in sacchetti di polietilene non per alimenti (del tipo utilizzato per la spesa), ed un ambiente dove veniva conservata la materia prima, costituita da semi di soia di origine cinese e canadese. L'attività, condotta da cittadini cinesi, è risultata priva di qualsivoglia autorizzazione o notifica alla competente Autorità Sanitaria e sconosciuta anche al fisco.

L'intervento dei militari del NAS e dell'Arma territoriale, che ha bloccato un'imminente spedizione di prodotto, ha consentito di porre sotto sequestro sanitario circa 2,2 tonnellate tra semi e soia germogliata nelle varie fasi di sviluppo, pronta per il consumo. Il prodotto, privo di rintracciabilità e di ignota provenienza, era destinato a negozi e a ristoranti etnici, presso i quali veniva trasportato senza alcuna documentazione fiscale di vendita ed utilizzando mezzi privati inadeguati allo specifico scopo.

Su proposta del NAS di Bologna, il competente ufficio comunale ha emesso un'ordinanza che dispone l'immediata sospensione dell'attività illecita, lo smantellamento della serra e la distruzione dei prodotti sementieri e alimentari sequestrati. Al titolare dell'attività sono state inoltre contestate sanzioni amministrative per un ammontare di 3.000 euro.

### **Luglio 2012 - Operazione "TRASH FOOD" del NAS di Cremona. Sequestrati 2300 prosciutti DOP ottenuti da animali alimentati con rifiuti, 750 suini e 30 tonnellate di scarti alimentari**

Il NAS Carabinieri di Cremona ha recentemente portato al termine una complessa operazione nel contrasto alle attività illecite sui prodotti agroalimentari "made in italy" e nella tutela della salute del consumatore.

L'indagine, coordinata dal Procuratore della Repubblica di Mantova Dott. Antonino Condorelli, nasce nella scorsa primavera, quando nel corso di un'ispezione igienico sanitaria presso una struttura agricola del mantovano, che si occupa di allevamento di suini destinati alla produzione di prosciutti tutelati DOP (Parma, San Daniele, Modena, etc.), i militari appuravano che presso l'azienda venivano stoccati ingenti quantitativi di rifiuti speciali di origine animale e vegetale, costituiti da scarti di lavorazione dell'industria alimentare (prodotti da forno, conserve, residui di prosciutti, etc.) venduti da 2 ditte del settore alimentare (una del mantovano e l'altra della provincia di Parma, entrambi facenti capo ad un unico titolare). Gli "scarti", invece di essere trasportati ad un impianto di biogas per la produzione di energia (come previsto dalla normativa e riportato sui documenti commerciali), venivano stoccati presso l'allevamento dove venivano somministrati come mangime ai maiali ivi allevati.

Nell'immediatezza venivano posti immediatamente sotto sequestro circa 750 suini e 30 tonnellate di scarti di lavorazione, pronti per essere somministrati agli animali. I successivi accertamenti consentivano di appurare che l'allevamento mantovano era inserito nelle filiere di produzione di diversi prosciutti a Denominazione di Origine Protetta (i cui disciplinari di produzione, approvati a livello Comunitario, prescrivono la somministrazione ai maiali di determinati alimenti che non comprendono, ovviamente, gli scarti di lavorazione dell'industria agroalimentare), e che negli ultimi 24 mesi le 2 aziende agroalimentari avevano inviato alla struttura agricola circa 250 tonnellate di rifiuti agroalimentari (con i quali si stima siano stati alimentati quasi 2mila suini ed ottenuti circa

3.500 prosciutti). Nella conservazione che le carni derivanti dai suini alimentati con tali prodotti e già macellati erano state illecitamente destinate alle note produzioni tutelate, il GIP del Tribunale di Mantova, concordando pienamente con la richiesta della Procura della Repubblica e del NAS cremonese, emetteva un decreto di sequestro preventivo di tutte le cosce suine ottenute dagli animali allevati dall'azienda agricola mantovana e macellati negli ultimi 15 mesi.

L'operazione ha consentito al NAS di Cremona, con la collaborazione nella fase esecutiva del Nucleo di Udine, di sottrarre alla distribuzione oltre 1900 "Prosciutti di Parma DOP" e "Prosciutti di Modena DOP" e circa 400 "Prosciutti San Daniele DOP", detenuti in stagionatura da oltre 40 stabilimenti emiliani e friulani, per un valore complessivo di circa 300 mila euro.

I prodotti in sequestro, nel caso in cui gli accertamenti di natura sanitaria in corso dovessero certificarne l'idoneità per il consumo umano, sono comunque destinati a perdere la "Denominazione di Origine Protetta" e ad essere venduti come prodotti agroalimentari non tutelati.

Il titolare dell'allevamento è stato denunciato per frode in commercio e vendita di prodotti non genuini, nonché, in concorso con il legale rappresentante delle 2 aziende agroalimentari, per traffico illecito di rifiuti.

### **Luglio 2012 - Carabinieri del NAS di Foggia sequestrano oltre 26mila uova pericolose per la salute pubblica**

Tra le attività svolte dai Carabinieri dei NAS nel comparto agroalimentare, particolarmente importante sono i controlli nel settore delle uova, alimenti che possono essere contaminati da microorganismi patogeni (il più noto dei quali è la salmonella) e nei quali possono essere presenti sostanze farmacologiche illecitamente utilizzate per l'allevamento delle galline (come, ad esempio, gli antibiotici). Per questo motivo, le attività connesse con tale produzione sono regolate da una serie di stringenti normative nazionali e comunitarie, che prevedono sia i requisiti necessari al rilascio delle autorizzazioni che le procedure di autocontrollo ed etichettatura che devono adottare le aziende

In tale settore, di particolare rilievo è l'attività svolta dal NAS di Foggia che, dopo il recente sequestro di quasi 80 mila uova irregolari ed illecitamente etichettate da uno stabilimento, ha individuato in quella provincia un altro capannone industriale, utilizzato per lo stoccaggio e l'imballaggio di uova, del tutto sconosciuto alle autorità di controllo.

Nel corso dell'ispezione igienico sanitaria, svolta con la collaborazione di personale della locale Azienda Sanitaria Provinciale, i militari del Nucleo pugliese accertavano l'assoluta abusività della struttura, priva di qualsivoglia provvedimento autorizzativo, e l'inadeguatezza dell'attività svolta dalla stessa, che non disponeva neanche dei sistemi di autocontrollo e di rintracciabilità del prodotto. Dagli accertamenti, tuttora in corso, non era possibile infatti risalire alla provenienza delle uova che, una volta etichettate con date ed informazioni di fantasia, sarebbero state distribuite ad esercizi commerciali e mercati rionali della provincia foggiana per la vendita al consumatore.

L'attività ha consentito di sottrarre alla distribuzione oltre 26 mila uova, prive di marchiatura identificativa, che – attesa l'ignota origine - sono state ritenute pericolose per la salute pubblica e sottoposte ad immediata distruzione. Sequestrati inoltre quasi 8 mila imballaggi ed un'attrezzatura utilizzata per il confezionamento delle uova e l'applicazione dei falsi dati di commercializzazione, mentre a carico della struttura è stato adottato un provvedimento di chiusura immediata.

### **Luglio 2012 - Parma, i Carabinieri del NAS sequestrano 6 tonnellate di aromi per gelati scaduti da tre anni e 30 tonnellate di formaggio irregolare**

Nel periodo estivo i Carabinieri dei NAS stanno intensificando i controlli nei confronti delle aziende produttrici di alimenti tipicamente estivi, quali i gelati, composti da una molteplicità di materie prime (latte, frutta, aromi, cialde, etc.) che devono essere tutte rintracciabili e sottoposte a

controlli al fine di assicurare la sicurezza per il consumatore sia dal punto di vista sanitario che da quello commerciale.

In tale ambito i Carabinieri del NAS di Parma, nel corso di un'ispezione effettuata presso un'azienda del reggiano di grandi dimensioni operante nel settore della produzione e commercializzazione di gelati e prodotti a base di ghiaccio, hanno rinvenuto oltre 6 tonnellate tra materie prime (frutta secca, yogurt in polvere, cacao, purea di frutta, etc.) e, in massima parte, aromi, tutti recanti il termine minimo di conservazione scaduto anche da tre anni. Dagli accertamenti è risultato che l'azienda, che commercializza i suoi nella grande distribuzione, violava le normative comunitarie inerenti le procedure di controllo della propria produzione e la sicurezza degli aromi.

Tutte le materie prime e gli aromi rinvenuti, del valore totale di oltre 30 mila euro, sono stati sottoposti a sequestro amministrativo, mentre al titolare dell'azienda sono state contestate violazioni amministrative che prevedono sanzioni massime per diverse migliaia di euro.

Pur intensificando le attività di carattere prettamente "estivo", i Carabinieri dei 38 Nuclei dislocati sul territorio nazionale non abbassano ovviamente la guardia nei confronti di tutto il settore agroalimentare, che anche in questo periodo viene controllato. Infatti, oltre ai recenti sequestri di prosciutti provenienti da animali nutriti con scarti alimentari (NAS di Cremona) e di uova di ignota provenienza (NAS di Foggia), il NAS Carabinieri di Parma ha concluso un'attività di controllo nei confronti di un caseificio del reggiano, specializzato nella produzione di formaggi, la cui attività era già stata sospesa da oltre 1 mese a causa della mancanza della documentazione necessaria a garantire la sicurezza dei prodotti aziendali e delle carenze igienico sanitarie in cui versava la struttura. Le verifiche effettuate dai militari, in collaborazione con personale del Servizio Veterinario dell'Azienda USL, hanno consentito di far emergere una serie di gravi violazioni alle normative nazionali e comunitarie relative alla sicurezza della produzione alimentare. Per quasi 700 forme di formaggio, preparate presso il caseificio, l'azienda non è stata infatti in grado di garantire la rintracciabilità della materia prima utilizzata né di produrre i certificati delle analisi effettuate sul latte (necessarie al fine di scongiurare l'utilizzo di prodotto irregolare dal punto di vista chimico e microbiologico).

Tutte le forme di formaggio, del peso totale di circa 30 tonnellate ed un valore di 200 mila euro circa, sono state prontamente rintracciate (nei magazzini aziendali e presso una ditta che le aveva acquistate) e sottoposte a sequestro amministrativo, a disposizione del competente Servizio Veterinario che dovrà pronunciarsi sulla sua destinazione.

### **Luglio 2012 - Il NAS di Torino sequestra penalmente 4 tonnellate di caffè e di alimenti in polvere per produzioni dolciarie**

A seguito di indagini svolte fra Torino ed il basso Canavese, sulle attività di una piccola industria operante nel settore della torrefazione del caffè ed attualmente in fase di liquidazione, i Carabinieri del NAS di Torino hanno rintracciato, dopo assidue ricerche, un deposito abusivo della ditta, assolutamente sconosciuto alle autorità di vigilanza nel campo alimentare e privo di autorizzazione sanitaria. In tale magazzino di circa mille metri quadri, i militari hanno rinvenuto quattro tonnellate di alimenti tra caffè (prodotto finito e semilavorato) e polveri alimentari per l'industria dolciaria (creme, cioccolato, etc.), che sono stati sottoposti a sequestro unitamente alla struttura. I prodotti erano custoditi fra polvere, ragnatele, insetti e parassiti, in condizioni igieniche e strutturali inadeguate, all'interno di sacchetti di varie dimensioni, in cartoncino o materiale sintetico, in commistione con materiali vari e con macchine per il trattamento e la lavorazione dei prodotti. I sacchetti erano accatastati disordinatamente a diretto contatto col pavimento del magazzino. Le condizioni d'insieme erano tali da far ipotizzare il reato di detenzione per la vendita di alimenti in cattivo stato di conservazione, per cui è stata interessata la Procura della Repubblica presso il Tribunale di Torino. Il legale rappresentante nonché liquidatore della società è stato denunciato in stato di libertà. Il valore del sequestro ammonta a circa settecentomila euro.

### **Agosto 2012 Operazione “DOLCE FORNO” del NAS di Brescia. Sequestrate 700mila merendine potenzialmente pericolose per la salute**

Nell’ambito dei servizi tesi ad assicurare la sicurezza dei prodotti alimentari, i Carabinieri del NAS di Brescia hanno portato a termine un’operazione di servizio, impedendo l’immissione in commercio di un ingente quantitativo di “merendine” irregolari e potenzialmente in grado di provocare danni alla salute del consumatore.

Il Nucleo lombardo, in collaborazione con personale della locale ASL, ha individuato un magazzino alimentare, ricavato in un capannone industriale completamente abusivo, dove un’azienda operante nel settore dei prodotti dolciari aveva stoccato circa 700 mila tra croissant e merendine varie confezionati (per un peso totale di oltre 20 tonnellate), detenuti in pessimo stato di conservazione. I prodotti, parte dei quali recanti il termine minimo di conservazione scaduto di validità, erano accatastati alla rinfusa con imballaggi, materiali in disuso ed attrezzature meccaniche, all’interno della struttura priva di protezione contro l’ingresso di animali infestanti, soggetta a forti sbalzi termici e la cui copertura in eternit era in parte mancante. Dai primi accertamenti i NAS hanno potuto appurare che parte della merce, stoccata nel magazzino ormai da alcuni mesi, era costituita da merendine già inviate all’estero e respinte in quanto non conformi alla normativa del paese destinatario. L’operazione ha consentito ai Carabinieri del NAS di Brescia ed all’ASL di sequestrare l’intero quantitativo di prodotto rinvenuto, del valore di circa 700mila euro, e di denunciare all’Autorità Giudiziaria il titolare dell’azienda dolciaria per detenzione di alimenti in cattivo stato di conservazione.

Ulteriori indagini sono in corso per accertare la provenienza e la destinazione dei prodotti dolciari.

### **Agosto 2012 - Venduto come persico ma era pesce africano. Ristoratori di Verbania denunciati dai NAS**

I NAS, Carabinieri del nucleo antisofisticazione, sono arrivati domenica sera in un noto ristorante di Verbania e dopo vari controlli hanno denunciato i titolari per tre diversi reati: tentata frode in commercio, detenzione di prodotti alimentari in cattivo stato e inosservanza di provvedimenti delle autorità.

Quest’ultima accusa è relativa al fatto che il locale poteva ospitare a tavola al massimo 65 persone e invece al momento del controllo i Carabinieri ne hanno contate duecento. Più gravi le altre ipotesi di reato. Per quanto riguarda gli alimenti freschi, i Carabinieri hanno contestato sia il congelamento (fatto in modo non idoneo) sia la posizione di un frigo (al sole), sia il modo di conservazione e preparazione.

La frode riguarda invece il pesce. Il «persico», una varietà di acqua dolce molto richiesta nei ristoranti del lago, era in realtà tilapia, specie originaria di Africa, Sud America e Asia che si riproduce sia in mare sia in acque dolci. Sequestrati 2,5 quintali di alimenti per un valore di tremila euro.

I NAS, Carabinieri del nucleo antisofisticazione, sono arrivati domenica sera in un noto ristorante di Verbania e dopo vari controlli hanno denunciato i titolari per tre diversi reati: tentata frode in commercio, detenzione di prodotti alimentari in cattivo stato e inosservanza di provvedimenti delle autorità.

Quest’ultima accusa è relativa al fatto che il locale poteva ospitare a tavola al massimo 65 persone e invece al momento del controllo i Carabinieri ne hanno contate duecento. Più gravi le altre ipotesi di reato. Per quanto riguarda gli alimenti freschi, i Carabinieri hanno contestato sia il congelamento (fatto in modo non idoneo) sia la posizione di un frigo (al sole), sia il modo di conservazione e preparazione.

La frode riguarda invece il pesce. Il «persico», una varietà di acqua dolce molto richiesta nei ristoranti del lago, era in realtà tilapia, specie originaria di Africa, Sud America e Asia che si riproduce sia in mare sia in acque dolci. Sequestrati 2,5 quintali di alimenti per un valore di tremila euro.



**COMANDO DEI CARABINIERI POLITICHE  
AGRICOLE E ALIMENTARI  
Anno 2011-1° semestre 2012**



Di Daniela Sciarra

<b>ATTIVITA' OPERATIVA ANNO 2011</b>	
Aziende controllate	n. 1768
Tonnellate prodotti agroalimentari sequestrati	7.127,80 t
Valore	18.595.499 €
Valore beni immobili, conti correnti ed altri beni sequestrati	209.701.891 €
Aiuti indebitamente percepiti / richiesti	8.084.424 €
Violazioni penali	164
Violazioni amministrative	187
Persone segnalate all'autorità giudiziaria	332
Segnalazione alla Corte dei Conti	34

*Fonte: Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari*

Dal falso olio extra vergine d'oliva al falso pomodoro DOP, dai prodotti convenzionali venduti per biologici certificati a quelli contraffatti con falsi marchi a denominazione di origine e di qualità garantiti. Dagli alimenti privi delle indicazioni sulla tracciabilità a quelli in cattive condizioni igieniche o scaduti. Sono questi alcuni dei risultati delle attività e delle operazioni di controllo svolte dal Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari nel corso del 2011. Si tratta di attività svolte sull'intero territorio e nei diversi settori merceologici e che hanno portato al sequestro di oltre 7 mila tonnellate di merce, a numerose irregolarità e a violazioni anche di carattere amministrativo e penale.

Con 1768 aziende controllate - dalla grande distribuzione organizzata ai principali centri commerciali fino ai mercati generali - alcune verifiche hanno interessato l'osservanza della normativa nazionale ed europea a tutela della qualità alimentare, specie in riferimento agli obblighi sulla tracciabilità degli alimenti.

Ma l'attività operativa svolta nel 2011 ha portato alla scoperta di numerosi casi di frodi agroalimentare, in particolare per i prodotti di qualità.

### **LE PRINCIPALI OPERAZIONI**

Nel mese di **febbraio**, i militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Salerno hanno sequestrato 12 quintali prodotti ortofrutticoli evocanti indebitamente i marchi DOP. Nello stesso mese, il Nucleo Antifrodi Carabinieri di Parma hanno stabilito il sequestro di oltre 2.100 prosciutti crudi a marchio DOP, indebitamente trasformati in varie pezzature e di altre 4.260 confezioni di prosciutto, per un peso complessivo di 11.398 chili.

In pochi giorni, dal 28 febbraio al 2 marzo 2011, nelle province di Napoli e Salerno, i militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri della zona - e con la collaborazione dei Consorzi di tutela dei prodotti

DOP Prosciutto di Parma, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Mortadella Bologna - hanno controllato esercizi commerciali della grande distribuzione e proceduto al sequestro di prodotti evocanti in etichetta la DOP senza la prevista autorizzazione dei Consorzi di tutela. Sono state presentate sanzioni amministrative per un totale di 22 mila euro, e ai titolari di due esercizi commerciali pari a 3 mila euro per le violazioni inerenti la rintracciabilità degli alimenti.

Nei primi giorni di **marzo**, a Terlizzi (BA), i militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Salerno hanno sottoposto a sequestro circa 2 tonnellate di olio extravergine di oliva, privo dell'indicazione del luogo di origine e presentato con un'indicazioni di qualità superiore a quanto consentito.

A Modena e Albinea (RE), il Nucleo Antifrodi Carabinieri di Parma ha proceduto presso alcune imprese agroalimentari al sequestro di 7.584 confezioni di prodotti alimentari, lattiero caseari e non, per un totale di 6 mila chilogrammi, pari a 160 mila euro circa e a 11 sanzioni per un importo di 66 mila euro, per indebita evocazione di marchi DOP.

Il 4 marzo i militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Parma (a Traversetolo, PR) hanno sequestrato 276 prosciutti pari a 1.496,50 chili e a un valore di 60 mila euro, oltre a presentare una sanzione amministrativa di 149.650 euro per violazioni alla normativa sulla denominazione protetta. Contemporaneamente anche a Reggio Emilia e Correggio (RE) hanno sequestrato 71 prosciutti crudi privi di etichettatura per un valore complessivo di circa 11 mila euro. Inoltre sono state contestate sanzioni per la mancanza di tracciabilità dei prodotti e per violazioni alle norme sulla tutela lavoro.

Tra il 29 - 30 marzo, a La Spezia, Genova, Sciacca (AG) e Bitonto (BA), i militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Parma in collaborazione con l'Arma territoriale e con il personale dell'Ufficio Antifrode dell'Agenzia delle Dogane di La Spezia, hanno deferito all'Autorità Giudiziaria i responsabili di un'impresa per aver commercializzato ingenti quantitativi di olio di oliva indicato falsamente "extra vergine" e di origine italiana. In realtà l'olio di oliva era lampante (non commestibile) e di origine tunisina. Nella circostanza è stata data esecuzione alla misura cautelare del divieto temporaneo di esercitare attività professionali nei confronti del legale rappresentante di ditta olearia di Sciacca (AG) e al sequestro di 3 mila tonnellate circa di prodotto. Il valore commerciale complessivo dei prodotti sottoposti a sequestro è di circa 10 milioni di euro.

Il 5 **aprile** 2011, in Sala Baganza (PR), i militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Parma hanno proceduto ad un sequestro di 1.871 prosciutti DOP per complessivi 22.452 kg. dichiarati falsamente in etichetta come provenienti da agricoltura biologica, per un valore commerciale di 523.580 euro. Inoltre, a Parma, presso un prosciuttificio è stata contestata una sanzione per un importo di 363.727 euro, per avere detenuto per il commercio di 2.133 prosciutti DOP, trasformati e di 4.260 confezioni di prosciutto affettato, per un peso complessivo di 11.398 chili, etichettati irregolarmente. A Forlimpopoli (FC), unitamente a personale dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi (Icqrf) di Bologna, presso un'industria olearia è stata contestata la detenzione di olio etichettato come "extravergine di oliva" che da analisi è risultato essere "olio di oliva vergine".

### **Operazione PASQUA SICURA**

In occasione delle festività di Pasqua i NAC hanno svolto ulteriori controlli straordinari a tutela dei consumatori. In Castellammare di Stabia (NA), presso un punto vendita di prodotti ittici, surgelati e alimentari sono stati sottoposti a sequestro prodotti ittici e vegetali in cattivo stato di conservazione, scaduti di validità, alterati o contraffatti e privi di etichetta. In Avellino, Mercogliano (AV) e Monteforte Irpino (AV) presso laboratori di pasticceria si è proceduto al sequestro di colombe artigianali prive delle indicazioni obbligatorie relative alla tracciabilità degli alimenti. In Ascea (SA) è stata controllata una struttura agrituristica, al cui titolare è stata contestata la violazione alla Legge Regionale Campania n. 15/2008 (disciplina sugli agriturismi), per la presenza di un numero di posti più elevato di quelli autorizzati con licenza e per violazioni edilizie.

Il 6 **giugno**, i militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Parma, hanno proceduto in Bagnolo in Piano (RE) al sequestro di n. 16.500 etichette idonee al confezionamento di “mezzalune Grana Padano e Roquette”, nonché alla contestazione di sanzioni per aver evocato indebitamente in etichetta composti con prodotti DOP. Inoltre in Varsi (PR), presso un caseificio, è stato operato il sequestro amministrativo di litri 53,5 di panna e kg 1.426 di burro e n. 255 bobine di etichette idonee al confezionamento di vari prodotti lattiero caseari per un valore di 19 mila euro circa, nonché alla contestazione di sanzioni per aver impiegato commercialmente in maniera indiretta ed indebita un marchio DOP.

Il 14 **giugno**, i militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Salerno hanno sottoposto a sequestro 12 tonnellate di mais in granella per uso zootecnico confezionato in sacchi privi delle indicazioni sulla tracciabilità e l'origine previste dalla vigente normativa. Gli accertamenti sono stati estesi alla ditta di provenienza, presso cui sono stati rinvenuti e sottoposti a sequestro ulteriori 16 tonnellate di granella di mais in sacchi anonimi. Il valore della merce ammonta a circa 22 mila euro.

Il 27 **giugno**, in varie province della Sardegna (e in provincia di Cremona e Bari), i militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Roma hanno svolto un'attività d'indagine sulla filiera di produzione e commercializzazione dell'Agnello di Sardegna IGP riscontrando gravi irregolarità nell'osservanza del disciplinare di produzione. Dalle attività di indagine è emersa una complessa frode commerciale del prodotto che ha riguardato 31 indagati, titolari di aziende di macellazione e trasformazione di carni di varie zone della Sardegna, nei cui confronti sono stati notificati Avvisi di Garanzia emessi dalla Procura della Repubblica di Sassari per il reato di Frode nell'esercizio del commercio (515 c.p.).

### **Operazione ESTATE SICURA**

In concomitanza con la stagione turistica, i NAC hanno proceduto a controlli straordinari in tutt'Italia a tutela dei consumatori presso 43 imprese agricole/alimentari. In particolare, in provincia di Verona, militari del Nucleo Antifrodi di Parma hanno proceduto al sequestro di oltre 6.500 confezioni di prodotti gastronomici e di oltre 260 mila cataloghi pubblicitari, del valore commerciale complessivo di 47 mila euro, nonché alla contestazione di sanzioni per aver evocato indebitamente in etichetta prodotti DOP (*Fontina*) senza la preventiva autorizzazione. In provincia di Verona hanno proceduto ad operazioni sanzionatorie per l'indebita utilizzazione del marchio registrato della DOP “Prosciutto di Parma” e per l'evocazione in etichetta di prodotti gastronomici DOP “Gorgonzola” e “Monte Veronese”. A Lavezzola (RA) hanno sequestrato, per indebita evocazione in etichetta del marchio DOP “Fontina” e “Pistacchio Verde di Bronte”, oltre 3.000 kg di prodotti gastronomici e di 7.850 etichette per il confezionamento. In provincia di Parma hanno operato il sequestro di prodotto lattiero caseario grattugiato ed essiccato e di numeroso materiale per il confezionamento (bobine per etichette, barattoli etichettati, contenitori di varia pezzatura) per avere illecitamente richiamato nella presentazione e nella pubblicità di prodotti alimentari la DOP “Parmigiano Reggiano” senza le prescritte autorizzazioni del Consorzio. Inoltre, militari del NAC di Salerno hanno deferito all'Autorità Giudiziaria il titolare di uno stabilimento vitivinicolo in provincia di Foggia, ritenuto responsabile di falso ideologico e contraffazione di indicazioni geografiche poiché, attraverso documenti riportanti false indicazioni, commercializzava oltre 644 tonnellate di mosto, indicato falsamente quale “Lambrusco della Daunia IGP” e “Lambrusco IGP”.

A settembre, a Brivio (LC), i militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Parma hanno proceduto alla segnalazione all'Autorità Giudiziaria del responsabile legale di un'impresa alimentare per contraffazione di denominazioni di origine e indicazioni geografiche avendo messo in commercio cipolle rosse comuni indicandole come “Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP”. Hanno anche sequestrato 5.373 confezioni di prodotti ortofrutticoli (totale 11.503,18 kg) e di numeroso materiale per il confezionamento (bobine per etichette e cataloghi pubblicitari), per un valore complessivo di 230 mila euro circa per indebita evocazione in etichetta della denominazione “Aceto Balsamico di Modena I.G.P.” e “Cipolla Rossa di Tropea Calabria I.G.P.” senza la preventiva autorizzazione.



Il 6 settembre, a Polla (SA) e Pertosa (SA), i militari del NAC di Salerno nel prosieguo degli accertamenti relativi al sequestro di 28 tonnellate di granella di mais hanno dato esecuzione ad un decreto di sequestro del prodotto, poiché mancante dei requisiti sulla tracciabilità e risultato, da analisi di laboratorio, mais OGM idoneo al consumo animale, benché commercializzato come mangime semplice. I titolari dei depositi sono stati deferiti all'Autorità Giudiziaria poiché ritenuti responsabili di tentata frode in commercio.

Il 15 settembre, a Santa Vittoria d'Alba (CN), il Nucleo Antifrodi di Parma unitamente a personale dell'ICQRF, hanno proceduto al sequestro di oltre 290 mila litri di vino proveniente dagli USA recante irregolari indicazioni, nonché di circa 4 milioni di etichette di presentazione e confezionamento, per un valore totale di circa 2.800.000 euro.

Il 5 ottobre, in provincia di Cuneo e Verbania, i militari del Nucleo Antifrodi di Parma hanno proceduto alla segnalazione del legale rappresentante di una ditta per frode nell'esercizio del commercio poiché commercializzava prodotti alimentari indicando in etichetta prodotti DOCG/DOP in realtà inesistenti e alla contestazione delle relative sanzioni per aver evocato indebitamente in etichettatura le DOP "Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero", "Amarone della Valpolicella" e "Gattinara" senza la preventiva autorizzazione dei relativi Consorzi di tutela. Inoltre, a Magliano Alfieri hanno proceduto al sequestro di oltre 1.900 confezioni di prodotti gastronomici e numeroso materiale per il confezionamento (bobine per etichette) e cataloghi pubblicitari per aver evocato in etichettatura la DOP "Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero", senza la preventiva autorizzazione del Consorzio di tutela.

Nello stesso giorno, in provincia di Verona, il Nucleo Antifrode di Parma hanno proceduto al sequestro di oltre 30 mila confezioni di prodotti ortofrutticoli per aver evocato in etichettatura l'IGP "Aceto Balsamico di Modena IGP", senza la preventiva autorizzazione. In provincia di Verona hanno proceduto al sequestro di prodotti gastronomici per aver evocato indebitamente nell'etichettatura dei prodotti la DOP "Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero", senza la preventiva autorizzazione del relativo Consorzio di tutela.

A Trevignano (TV) il sequestro ha interessato oltre 2.500 confezioni di conserve alimentari e prodotti ortofrutticoli per un valore complessivo di 56 mila euro per aver evocato indebitamente nell'etichettatura dei prodotti le IGP "Aceto Balsamico di Modena IGP", "Cipolla Rossa di Tropea Calabria", "Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese" e "Pomodoro di Pachino", senza la preventiva autorizzazione dei Consorzi di tutela. Inoltre è stato sottoposto a sequestro numeroso materiale pubblicitario e per confezionamento (bobine per etichette e cataloghi pubblicitari) riferito a vari prodotti IGP.

Il 12 **ottobre**, a Napoli presso il locale Porto Commerciale, il NAC di Salerno insieme all'Agenzia delle Dogane di Napoli hanno sequestrato 24 mila chili di pomodori pelati etichettati falsamente come DOP "Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino". Il prodotto, del valore commerciale di circa 50 mila euro, era destinato all'esportazione negli USA. Il legale rappresentante della ditta è stato deferito all'Autorità Giudiziaria poiché ritenuto responsabile dei reati di frode in commercio e contraffazione di indicazioni geografiche e denominazione di origine dei prodotti agroalimentari, per aver commercializzato pomodori pelati falsamente etichettati e riportanti falsi lotti di produzione. A fine mese, a Striano (NA), il NAC di Salerno ha sequestrato altri 28 tonnellate di pomodori pelati evocanti falsamente in etichetta la DOP "Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino", oltre a 3 mila etichette irregolari. A seguito di ulteriori accertamenti sono stati deferiti all'Autorità Giudiziaria l'amministratore unico della ditta ritenuto responsabile dei reati di frode in commercio e contraffazione di indicazioni geografiche a denominazione di origine dei prodotti agroalimentari. Sono stati inoltre sottoposti a sequestro 2.748 confezioni di pomodori pelati etichettati falsamente come "Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino", destinato all'esportazione negli Stati Uniti.

Negli **ultimi mesi dell'anno**, si ricordano fra le numerose operazioni i sequestri in provincia di Milano di oltre 50 mila confezioni di prodotti gastronomici del valore complessivo di 150 mila euro per indebita evocazione del marchio IGP “Pomodoro di Pachino”; a Badia Polesine (RO) e Limena (PD), il sequestro di oltre 4.500 confezioni di prodotti ortofrutticoli del valore complessivo di 67 mila euro per indebita evocazione del marchio IGP “Aceto Balsamico di Modena”; in provincia di Cuneo, il sequestro di oltre 17 mila confezioni di prodotti gastronomici e ortofrutticoli del valore di 76 mila euro per indebita evocazione dei marchi a denominazione “Vini d’Asti”, “Monferrato” e “Aceto Balsamico di Modena”. E’ stato operato inoltre il sequestro di oltre 7 mila confezioni di prodotti gastronomici e ortofrutticoli del valore complessivo di 30 mila euro per indebita evocazione marchi DOP “Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero”, “Vini d’Asti” e “Monferrato” e il sequestro di confezioni di prodotti gastronomici per indebita evocazione dei marchi DOP senza preventiva autorizzazione dei Consorzi di tutela.

### **Operazione NATALE SICURO**

In occasione delle festività di fine anno i NAC hanno operato **sequestri per oltre 144 tonnellate di prodotti alimentari** per violazione dei marchi DOP, IGP e Biologico, sull’etichettatura e la tracciabilità. I sequestri hanno riguardato in particolare prodotti di gastronomia di vario genere (dolciumi, salumi, prodotti da forno, paste alimentari e prodotti lavorati), vino imbottigliato con etichettatura irregolare, olio falsamente indicato come extra vergine di oliva e vari prodotti ortofrutticoli. Sono state attivate inoltre verifiche sulla regolare commercializzazione delle specie ittiche.

### **Operazione Opson**

Nel mese di dicembre 2011, il Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari ha portato a termine l’operazione denominata **Opson** (dal nome del cibo di qualità dell’antica Grecia), un’**operazione internazionale di polizia** contro l’agropirateria organizzata dall’**Interpol** – Organizzazione Internazionale di Polizia Criminale - che ha coinvolto nelle attività di contrasto alla contraffazione dei prodotti agroalimentari le principali forze di polizia dei Paesi europei.

L’iniziativa si inserisce **nel programma di cooperazione internazionale** di polizia da tempo intrapreso dal Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari che ha inteso orientare più efficacemente sul piano internazionale l’azione di contrasto all’agropirateria, un fenomeno illegale diffuso sulle reti dell’economia globale e che vede un grave danno per l’economia nazionale, e per il Made in Italy in particolare, stimato in circa 60 miliardi di euro di fatturato illecito.

L’Italia è il primo produttore europeo di prodotti a denominazione d’origine, con i suoi oltre duecento Marchi di Qualità (DOP,IGP,STG), gli oltre cinquecento Vini a denominazione d’origine (di cui 330 DOC, 118 IGT e 73 DOCG), e con le sempre più crescenti produzioni a marchio biologico e ha un interesse strategico a tutelare le sue produzioni dall’agropirateria, fenomeno criminale che investe proprio la “qualità” dei prodotti nazionali troppo spesso minacciati dalla concorrenza illegale sui mercati dai prodotti contraffatti o che evocano falsamente i marchi di qualità.

E’ dunque in tale quadro d’azione che è stata inserita l’**Operazione Opson** che in **Italia ha visto nel mese di dicembre 2011 una serie di controlli straordinari predisposti dai Nuclei Antifrodi Carabinieri di Roma, Parma e Salerno**.

Nella prima fase delle attività si è proceduto ad una mirata **ricognizione info-operativa in stretta intesa con i principali consorzi di tutela dei marchi**, individuando la lista delle **nuove tipologie di prodotti contraffatti e falsamente evocanti marchi di qualità**. Tra questi sono stati segnalati, oltre all’ormai noto “Parmezan Grana”, ora individuato in Romania, anche il “Salam cu Parmezan” distribuito ancora in Romania e il formaggio “Parrano” evocante il “Grana Padano” distribuito in Olanda. I NAC hanno poi segnalato l’evocazione dell’aceto balsamico di Modena commercializzato in Spagna e sul web con la denominazione “Vinagre balsamico de Modena”. Tra le altre segnalazioni, anche il “Gorgocubex” evocante il DOP Gorgonzola, il falso pomodoro San Marzano

distribuito negli Stati Uniti e diverse denominazioni falsamente evocanti la DOP “Mozzarella di Bufala Campana” prodotte e commercializzate in Olanda, Canada, Australia, India, e California. In tale quadro di azione è stata sviluppata anche una specifica attività di cooperazione di polizia con la Romania al fine di individuare i produttori di alimenti che evocano il marchio DOP “Parmigiano Reggiano”.

Sul teatro nazionale sono stati effettuati **controlli in 49 aziende e laboratori di produzione**, contestando violazioni amministrative/penali ed **operando sequestri per 100.000 kg del valore di oltre 350.000,00 euro ed elevate sanzioni per oltre 70.000,00 euro**.

Di particolare rilievo è stata l’azione di respingimento doganale attivata dal NAC di Parma per **3 mila tonnellate di grano tenero falso “biologico” proveniente dalla Moldavia risultato positivo alle analisi per presenza di erbicidi**. Infatti, le sostanze chimiche di sintesi non sono ammesse in agricoltura biologica e la loro presenza in quantità superiore alla soglia (0,010 mg/kg) non ne consente la certificazione.

Altri controlli hanno riguardato il sequestro di **300 quintali di vino IGT Puglia “Cabernet”** per irregolarità contabili sulla giacenza; in numerose località del Nord Italia il sequestro di **57 mila confezioni di prodotti gastronomici, ortofruttili e lattiero caseari, per indebita evocazione di marchi DOP**.

Nella **prima metà dell’anno (2012)**, i controlli hanno interessato oltre 1.700 aziende e sono stati sequestrati oltre 500 tonnellate di prodotti alimentari, per un valore pari a 2 milioni di euro.

#### **ATTIVITA’ DI CONTROLLO I SEMESTRE 2012**

Aziende controllate	n. 1.716
Tonnellate prodotti agroalimentari sequestrati	500,89 t
Valore	1.899.471,55 €
Valore beni immobili, conti correnti ed altri beni sequestrati	2.215.891,00 €
Aiuti indebitamente percepiti / richiesti	4.440.823,45 €
Violazioni penali	95
Violazioni amministrative	77
Persone segnalate all’autorità giudiziaria	175

*Fonte: Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari*

Nel corso dell’**Operazione Estate Sicura 2012**, i NAC hanno intensificato le attività di vigilanza sulle produzioni agroalimentari, puntando in particolare sulla tracciabilità, sulla etichettatura dei prodotti agroalimentari, nonché sulla commercializzazione dei prodotti con marchi di qualità, **DOP, IGP, STG**.

In particolare l’azione dei Nuclei Antifrodi Carabinieri, che hanno operato su tutto il territorio nazionale anche in collaborazione con i Comandi Territoriali dell’Arma e con l’Ispettorato Tutela Qualità e Repressione Frodi del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, è stata rivolta a verificare principalmente le norme sulla **comunicazione commerciale ingannevole**, in attuazione della più recente normativa comunitaria che vieta l’**evocazione di marchi di qualità e l’utilizzo di indicazioni suggestive e fuorvianti**, specie con riferimento a claims salutistici e nutrizionali inappropriati o contenenti denominazioni non corrispondenti ai luoghi di origine e produzione.

In questo ambito i controlli sulla tracciabilità nel settore oleario svolti dai NAC in Liguria ed Emilia Romagna hanno consentito di **sequestrare oltre 2600 litri di olio di oliva extravergine d’oliva con etichettatura ingannevole**. L’Autorità Garante per la Concorrenza e per il Mercato

(Antitrust) è stata interessata invece per un caso di comunicazione commerciale ingannevole che ha riguardato la commercializzazione anche nella grande distribuzione organizzata di conserve di pomodoro con il marchio registrato di una nota zona geografica della Campania, attraverso il ricorso a caratteri piccoli e non facilmente leggibili, si trattava di pomodori prodotti in altra Regione. La stessa Autorità Garante è stata attivata anche per la commercializzazione nella grande distribuzione organizzata di filetti di merluzzo di noti marchi presentati come merluzzo o nasello nostrano, ma dalle analisi provenienti dall'Atlantico.

Il sequestro significativo di oltre **5 tonnellate di prodotti alimentari ha riguardato poi l'azione a tutela del Pistacchio DOP**: l'attività ha visto un'estesa campagna di controlli di filiera svolti in Nord Italia e nella Regione Sicilia per verificare la reale provenienza del prodotto utilizzato nelle preparazioni alimentari (salse e prodotti dolciari in genere). Tre titolari di importanti ditte di importazione, lavorazione e commercializzazione sono stati indagati per frode nell'esercizio del commercio e contraffazione di prodotto a denominazione di origine e per aver falsamente indicato in etichetta l'utilizzo di Pistacchio Verde di Bronte DOP, utilizzando del pistacchio di origine greca, siriana e californiana. Gli stabilimenti di produzione sono stati localizzati nella provincia di Catania mentre i prodotti contraffatti sono stati individuati in una catena della grande distribuzione con sede amministrativa in provincia di Bologna.

Nelle province di Napoli, Salerno, Caserta e Avellino, sono state sequestrate presso alcuni supermercati, confezioni di formaggio e tranci di mortadella evocanti in etichetta i marchi DOP del Grana Padano DOP, Caciocavallo Silano DOP e Mortadella IGP, senza le previste autorizzazioni. Inoltre nel salernitano, in un caseificio, sono state sequestrate numerose buste per il confezionamento di prodotti alimentari indicanti la falsa evocazione della Mozzarella di Bufala Campana DOP. Altre violazioni riscontrate hanno riguardato il sequestro di prodotti ittici congelati senza indicazioni sulla tracciabilità, e la falsa evocazione di prodotti ortofrutticoli DOP.

Le indagini dei Nuclei Antifrodi Carabinieri sulla contraffazione dei prodotti di qualità hanno poi riguardato anche il falso Made in Italy prodotto all'estero: il Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari ha infatti attivato la rete di cooperazione internazionale di polizia di Interpol per contrastare la contraffazione del "**vino Amarone della Valpolicella DOC**" in Danimarca, dove è stata messa in commercio una linea di produzione integralmente clonata del vino, marchio e della denominazione dell'azienda italiana produttrice del vino Amarone.

Va pure ricordato che nel mese di luglio i Nuclei Antifrodi Carabinieri hanno portato a termine un'operazione contro la diffusione nel mercato agroalimentare di fitofarmaci illegali: sono stati sequestrati oltre **200 tonnellate di agrofarmaci** (formulati e sostanze attive), per un giro d'affari stimato in oltre 2.000.000 di euro solo nell'ultimo anno. Ventiquattro persone coinvolte sono state colpite da provvedimenti restrittivi per i reati di associazione per delinquere, contraffazione di prodotti industriali, ricettazione, riciclaggio e abusiva commercializzazione di agrofarmaci. L'inchiesta, nata nell'ambito di alcuni controlli sulla tracciabilità dei prodotti biologici, ha evidenziato una fitta rete di commercializzazione illegale di prodotti fitosanitari contraffatti e/o di provenienza furtiva - irregolari, riconducibile ad un gruppo criminale ben organizzato e strutturato su una rete commerciale internazionale e nazionale che ha approvvigionato ingenti quantitativi di sostanze attive, in parte non commercializzabili in Italia ed in alcuni casi in tutta Europa. Anche per contrastare questi fenomeni criminali la corretta indicazione in etichetta dei marchi e della tracciabilità del prodotto è una condizione essenziale per garantire la qualità alimentare.



Di Elena Franci

## CORPO DELLE CAPITANERIE DI PORTO Anno 2011 – 1° semestre 2012



Con i **96.442** i controlli effettuati dalle Capitanerie di Porto - Guardia Costiera di cui **27.776** condotti nella specifica attività antifrode, nel corso del **2011** lungo tutta la filiera ittica sono stati sequestrati **467.933,73 chilogrammi** di prodotto; il quantitativo ritirato per **difformità legate alla sicurezza alimentare** ammonta a oltre **186.771 Kg**.

Luogo	Controlli effettuati	Sanzioni Amm.	Sanzioni penali	Importo sanzioni	N. Sequestri	Kg sequestrati
In mare	16.664	1.480	288	1.835.914	372	189.354,63
Punti vendita	52.022	1.186	176	1.045.975	287	69.978,71
Grossisti	2.101	244	42	647.742	135	102.354,63
Mercati ittici	3.759	96	35	185.823	57	3.747,55
Grande distribuzione	2.501	275	35	641.898	98	11.765,98
Ristorazione	4.804	430	83	673.974	189	3.353,29
Aeroporti	6	0	0	0	0	0
In strada	7.583	554	376	759.663	562	63.406,04
Pescheria	7.013	798	177	1.179.511	295	23.972,90
<b>Totale</b>	<b>96.442</b>	<b>5.063</b>	<b>1.212</b>	<b>6.971.982</b>	<b>1986</b>	<b>467.933,73</b>

Fonte: Capitaneria di Porto

### SPECIFICO ATTIVITA' ANTIFRODE (SICUREZZA ALIMENTARE)

	Controlli Effettuati	Sanzioni Amm.	Sanzioni penali	Esercizi chiusi	Importo sanzioni Amm.	Kg sequestrati	Valore commerciale sequestri
<b>Totale</b>	<b>27.776</b>	<b>2.026</b>	<b>486</b>	<b>18</b>	<b>3.251.609</b>	<b>186.771,29</b>	<b>2.300.000</b>

Fonte: Capitaneria di Porto

### TIPOLOGIA DI VIOLAZIONE

L'attività di vigilanza e controllo dell'esercizio della pesca marittima si è concentrata soprattutto nei punti di sbarco, per poi seguire la catena della commercializzazione di tutti i prodotti ittici.

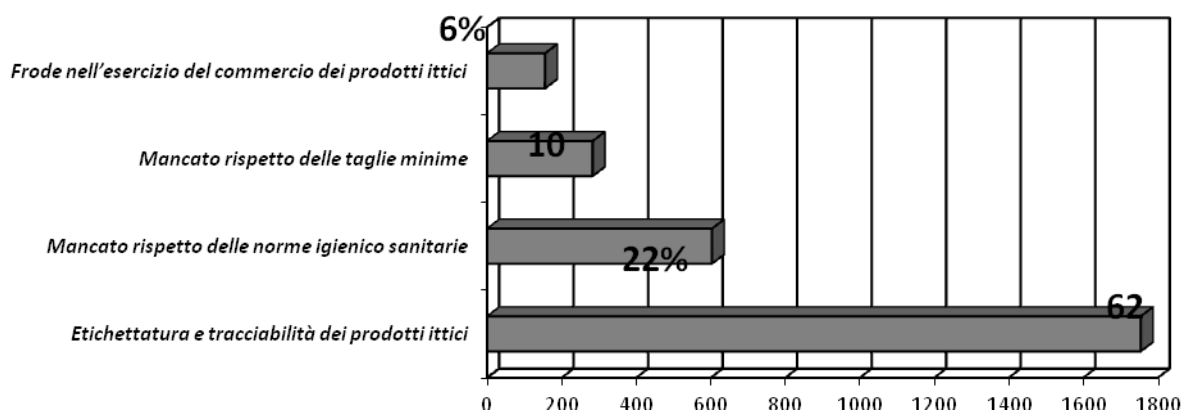
Il numero di sanzioni elevate ammonta a **2794**, il cui **62%** è determinato da **illeciti in materia di tracciabilità ed etichettatura**.

Per il mancato rispetto delle norme igienico sanitarie il personale delle Capitanerie di Porto ha accertato **603** violazioni e **283** gli accertamenti di mancato rispetto delle taglie minime, pari ad un **22%** delle violazioni. Ben **155**, invece, i comportamenti classificabili nel delitto di **frode nell'esercizio del commercio**.

### SANZIONI ELEVATE

Etichettatura e tracciabilità dei prodotti ittici	Frode nell'esercizio del commercio dei prodotti ittici	Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie	Mancato rispetto delle taglie minime
<b>1.754</b>	<b>155</b>	<b>603</b>	<b>283</b>

Fonte: Capitaneria di Porto



### ATTIVITA' 2011 – 1° semestre 2012

Nella presentazione della loro attività di controllo nell'esercizio della pesca marittima, il personale del Corpo delle Capitanerie di Porto - Guardia Costiera, ha spiegato **l'importanza di vigilare tutti i punti di contatto tra la filiera ittica e il consumatore finale** identificando alcune delle cause determinanti le maggiori violazioni in relazione al comparto specifico.

Se le **ispezioni** effettuate presso gli esercenti dediti alla **compravendita all'ingrosso e al dettaglio** del pesce hanno avuto come finalità principale la **garanzia della libera e regolare concorrenza**, negli accertamenti della **commercializzazione al dettaglio** di prodotti ittici il costante monitoraggio deve concentrarsi soprattutto sulle possibili **violazioni** della vigente **normativa igienico/sanitaria, di etichettatura e tracciabilità** del prodotto.

Le maggiori problematiche individuate tra i **grossisti** si sostanziano nel **cattivo stato di conservazione** e presenza di depositi abusivi. Qui le maggiori frodi commerciali contestate emergono dalla **rietichettatura dei prodotti** e contestuale **modifica della data di scadenza o del termine minimo di conservazione**, in ragione del fatto che considerevoli partite di prodotto ittico sia proveniente da paesi comunitari ed extra-comunitari vengono stoccate in attesa delle successive transazioni commerciali.

TIPOLOGIA VIOLAZIONE anno 2011					
Luogo	Igienico/ Sanitarie	Tracciabilità	Frodi commerciali	Impianti abusivi	Sottomisura
Mare/Sbarco	20	41	1	15	89
Grossisti	54	99	15	7	5
Mercati ittici	9	76	7	0	19
Grande distribuzione	57	209	21	0	10
Pescheria	150	661	43	2	49
In strada	270	294	11	5	99
Ristorazione	43	374	57	0	12
<b>Totale</b>	<b>603</b>	<b>1754</b>	<b>155</b>	<b>29</b>	<b>283</b>

Fonte: Capitaneria di Porto

Mettendo a confronto i dati relativi all'attività di controllo effettuata dal Corpo delle Capitanerie di Porto - Guardia Costiera, nel primo bimestre 2011 e quello del 2012, gli **illeciti maggiormente contestati** risultano quelli in **materia di tracciabilità ed etichettatura**. L'incremento per l'anno in corso è pari al **20,59%**.

TIPOLOGIA VIOLAZIONE - 1° semestre 2011					
Luogo	Igienico/ Sanitarie	Tracciabilità	Frodi commerciali	Impianti abusivi	Sottomisura
Mare/Sbarco	13	17	/	8	49
Grossisti	12	21	3	2	2
Mercati ittici	3	25	1	0	8
Grande distribuzione	10	53	11	0	0
Pescheria	44	186	8	0	21
In strada	110	107	2	4	64
Ristorazione	7	62	16	0	5
<b>Totale</b>	<b>199</b>	<b>471</b>	<b>41</b>	<b>14</b>	<b>149</b>

Fonte: Capitaneria di Porto

TIPOLOGIA VIOLAZIONE 1° semestre 2012					
Luogo	Igienico/ Sanitarie	Tracciabilità	Frodi commerciali	Impianti abusivi	Sottomisura
Mare/Sbarco	16	/	/	4	18
Grossisti	22	49	9	0	8
Mercati ittici	5	27	0	0	5
Grande distribuzione	16	77	10	0	1
Pescheria	21	181	13	0	16
In strada	55	101	7	1	33
Ristorazione	9	133	22	0	3
<b>Totale</b>	<b>144</b>	<b>568</b>	<b>61</b>	<b>4</b>	<b>84</b>

Fonte: Capitaneria di Porto

Risultano **in aumento** anche le **frodi in commercio**, di circa il **49%**, mentre il dato con il **maggior decremento** riguarda le violazioni per **sottomisura**. Con una flessione del 43,62% sembra che il

rispetto delle misure consentite e quindi una maggior attenzione e tutela per le nostre specie ittiche inizi a diventare una delle priorità condivise dagli operatori.

Gli illeciti emersi determinano ovviamente **sanzioni e sequestri**. In materia di **tracciabilità**, tra i due semestri in analisi, **l'aumento della quantità di prodotti confiscati** dagli uomini delle Capitanerie di Porto - Guardia Costiera è pari al **133%**, mentre per il **non rispetto della normativa igienico sanitaria**, nel 2012 sono stati effettuati il doppio dei sequestri ritirando dal commercio oltre il **77%** della quantità **di merce** rispetto ai primi sei mesi dell'anno precedente.

#### *1° semestre 2011*

	<b>Igienico/ Sanitarie</b>	<b>Tracciabilità</b>	<b>Frodi commerciali</b>	<b>Impianti abusivi</b>	<b>Sottomisura</b>
<b>Violazioni accertate</b>	199	471	41	16	154
<b>N. sequestri</b>	177	92	13	14	149
<b>K.g. Sequestrati</b>	25.314,25	27.551,30	349,66	111.261,50	10.659,75

Fonte: Capitaneria di Porto

#### *1° semestre 2012*

	<b>Igienico/ Sanitarie</b>	<b>Tracciabilità</b>	<b>Frodi commerciali</b>	<b>Impianti abusivi</b>	<b>Sottomisura</b>
<b>Violazioni accertate</b>	144	568	59	5	64
<b>N. sequestri</b>	118	151	27	4	78
<b>K.g. Sequestrati</b>	112.324,85	64.231,47	19.954,95	12.100	12.801,10

Fonte: Capitaneria di Porto

Dopo l'analisi specifica alle violazioni, il quadro generale dei dati relativo ai due primi semestri 2011/2012: si **conferma il trend della "crescita in negativo"**. Con i quasi in **60.000 euro più** del valore delle sanzioni, quelle **penali** sono aumentate del **57,23%** e le **amministrative** registrano un **+1,39%**. Oltre al mare e i punti di sbarco i luoghi più controllati dal personale del Corpo delle Capitanerie di Porto - Guardia Costiera risultano le pescherie e i venditori ambulanti.

#### *1° Semestre 2011*

<b>Luogo</b>	<b>Controlli</b>	<b>Sanzioni Amm.</b>	<b>Sanzioni penali</b>	<b>Importo sanzioni</b>	<b>N. sequestri</b>	<b>Kg sequestrati</b>
<b>In mare</b>	5.679	558	124	788.072	143	127.810,70
<b>Punti di sbarco</b>	22.455	447	63	497.607	156	27.177,31
<b>Grossisti</b>	942	63	17	197.665	35	27.525,20
<b>Mercati ittici</b>	1.277	34	14	60.821	23	2.242,00
<b>Grande distribuzione</b>	742	69	7	181.536	17	2859,58
<b>Ristorazione</b>	1.544	78	23	113.955	45	546,74
<b>In strada</b>	2.984	234	176	332.242	277	40.256,40
<b>Pescheria</b>	2.514	231	54	364.518	105	3.470,14
<b>Totale</b>	<b>38.137</b>	<b>1.714</b>	<b>478</b>	<b>2.536.416</b>	<b>801</b>	<b>23.188,07</b>

Fonte: Capitaneria di Porto



### 1° Semestre 2012

Luogo	Controlli	Sanzioni Amm.	Sanzioni penali	Importo sanzioni	N. sequestri	Kg sequestrati
In mare	4.936	557	75	659.600	138	40.382,77
Punti di sbarco	14.544	411	31	480.439	85	24.379,70
Grossisti	477	74	16	168.311	50	55.446,20
Mercati ittici	1.634	33	9	59.737	17	26.603,50
Grande distribuzione	1.006	93	15	184.677	28	104.622,50
Ristorazione	1.380	149	28	232.383	69	2.010,79
In strada	2.135	214	94	367.747	195	47.926,32
Pescheria	1.972	207	36	323.674	71	5.714,69
<b>Totale</b>	<b>28.084</b>	<b>1.738</b>	<b>304</b>	<b>2.476.568</b>	<b>653</b>	<b>307.066,95</b>

Fonte: Capitaneria di Porto

### LE PRINCIPALI OPERAZIONI 2011-2012

#### Smantellamento campi mitili abusivi

Marzo 2011

Sequestrati, all'interno del mar Piccolo, 10.000 Kg di mitili per carenze igienico-sanitari da parte della Capitaneria di Taranto.

#### Operazione Octopus nazionale

Dicembre 2011

Nell'arco delle tre settimane, della "OCTOPUS", sono stati effettuati 11.873 controlli e riscontati 1.513 illeciti (tra amm. e pen.) dando i seguenti risultati: 160.963 Kg di prodotto ittico sequestrato, 1.823.686 € di sanzioni amm. e 284 notizie di reato. Valore del sequestro: 160.963 euro.

#### Operazione Old fish

Gennaio 2013

8.000 Kg di prodotto ittico sequestrato e 50.000 € di sanzioni amm. da parte della direzione Marittima di Napoli.

#### Operazione Octopus Vulgaris

Marzo 2012

Sequestrati per frode in commercio, presso grossisti della provincia di Venezia e Padova, 51.774 Kg di polpi di provenienza indopacifica commercializzati come specie "Octopus Vulgaris" da parte della Capitaneria di Porto di Chioggia.

#### Operazione Pesca Strisciante

Marzo 2012

3.500 Kg di prodotto ittico sequestrato per frode in commercio ("Pangasio" spacciato per "Merluzzo") e 40.000 € di sanzioni amm. A cura della Direzione Marittima di Napoli.

#### Operazione Antichi Sapori

Maggio 2012

2.437 Kg di prodotto ittico sequestrato e 41.586 € di sanzioni amm. da parte della Direzione Marittima di Livorno.

### **Operazione Tritone**

Maggio 2012

4.462 Kg di "Tonno Rosso" sequestrato e 107.517 € di sanzioni amm. da parte della Direzione Marittima di Palermo.

### **Operazione Blue fine**

Maggio 2012

Personale militare della CP di Roma rinveniva a bordo di n. 3 autoarticolati, in fase di imbarco su M/N in partenza con destinazione Barcellona, un quantitativo totale di 37.615 Kg di tonno rosso privo di documento di cattura "BCD".

### **Operazione Mari e Monti**

Giugno 2012

Sequestrati, in un grande distributore, 7.760 Kg di prodotto ittico per frode in commercio ("Pollachius virens" spacciato per "filetti di baccalà" e "bocconcini di baccalà"). Il nucleo investigativo della Capitaneria di Porto, dopo un'accurata analisi delle fatture, ha riscontrato che la frode in commercio ammonta a circa 1.500.000 €. A cura della Direzione Marittima di Roma.

### **Mitili e ricci da impianti abusivi**

Luglio 2012

Un'operazione della Capitaneria di Porto di Torre del Greco (NA) ha portato al sequestro di oltre 1.600 Kg. di prodotti ittici (mitili e ricci di mare), rinvenuti presso un impianto abusivo, sprovvisto delle autorizzazioni demaniali ed igienico-sanitarie e realizzato in uno specchio d'acqua ritenuto non idoneo. Dodici persone sono state deferite all'Autorità Giudiziaria, mentre il pescato sequestrato, sulla base delle analisi condotte dalla Asl Napoli 3 Sud, è stato distrutto con la tecnica dell'affondamento al largo delle coste torresi.

### **Operazione Anti datterari**

Luglio 2012

Gli uomini della Capitaneria di Porto di Castellamare di Stabia (NA) hanno sequestrato 100 Kg. di datteri. Il prodotto ittico era stato recuperato da quattro "datterari" già noti alle Forze dell'ordine, che colti in fragranza nei pressi dell'area marina protetta di Punta Campanella, sono stati denunciati per danno ambientale ed illecita raccolta del dattero di mare.

### **Falso "octopus vulgaris"**

Luglio 2012

Le Capitanerie di Porto di Livorno e Viareggio, coordinate dal Centro di controllo area pesca (CCAP) di Livorno dopo un accurato lavoro di analisi di una partita di polpo venduto come "octopus vulgaris" e che invece era polpo vietnamita, specie meno pregiata e meno costosa, ha provveduto a sequestrare e ritirare dal commercio 16,5 tonnellate di prodotto ed a deferire 10 persone all'Autorità Giudiziaria del luogo per frode in commercio.



Di Daniela Sciarra

## CORPO FORESTALE DELLO STATO

Anno 2011



Per il terzo anno consecutivo il Corpo Forestale dello Stato segnala un **aumento delle sanzioni amministrative nel settore agroalimentare pari al 31%** e un **aumento della persone denunciate pari al 22%**. Complessivamente sono stati accertati 110 reati che hanno coinvolto quasi 200 persone, segnalate all'autorità giudiziaria.

	2010	2011
Notizie di reato 7,8%	102	110
Sanzioni amministrative +31%	772	1.011
Controlli +22,05%	5.056	6.171

Fonte: CFS - 2011

Nel triennio 2009 - 2011, a fronte di 15.650 controlli, sono state segnalate all'Autorità giudiziaria 370 persone ed emesse oltre 2.000 sanzioni amministrative per un importo pari a circa 5 milioni e mezzo di euro. Tra le regioni dove sono stati registrati i risultati più significativi: Emilia Romagna, Campania, Lombardia, Piemonte, Calabria, Puglia, Basilicata, Veneto e Toscana. I settori maggiormente interessati dai controlli si ritrova l'oleario, le carni e, più in generale, il settore dei prodotti tipici di qualità.

### PRINCIPALI OPERAZIONI SVOLTE NEL 2011

#### **CONTROLLI E SEQUESTRI DI FORMAGGI CONTRAFFATTI E CARNI AVARIATE**

A febbraio, nell'ambito dei controlli disposti dal Ministero delle Politiche agricole sulla qualità, la filiera e la rintracciabilità degli alimenti, con particolare riferimento ai prodotti a denominazione di origine protetta (Dop), il comando provinciale di Alessandria – in collaborazione con i comandi stazione di Acqui Terme, Casale Monferrato e Alessandria – sequestra 30 chili di formaggi Dop per etichettatura irregolare, per un totale di sanzioni amministrative pari a 35 mila euro. Tra le irregolarità riscontrate: etichettature prive d'indicazioni del lotto o della scadenza, cartellini pubblicitari esposti senza citare la denominazione Dop, nomenclature inesatte e, ancor più grave, etichette con date di scadenza già superate.

Nel settore delle carni, nel beneventano la forestale sequestra 600 Kg di carne suina avariata, per un valore di circa 3 mila euro, pronta per essere distribuita in diversi punti vendita della provincia. Le carni, provenienti dall'Austria e con data di scadenza superata, erano conservate all'interno di celle frigorifere di un'azienda di Benevento dedita alla commercializzazione all'ingrosso di carni fresche. I test microbiologici hanno rivelato un cattivo stato di conservazione della carne che è stata pertanto distrutta.

#### **INDAGINI SULL'OLIO DEODORATO SPACCIATO COME EXTRAVERGINE**

Il personale del Nucleo Agroalimentare Forestale di Roma del Corpo forestale dello Stato, a seguito di una lunga indagine iniziata nel settembre del 2010 e finalizzata a verificare la filiera di qualità dell'olio extravergine di oliva, ha riscontrato, presso diversi stabilimenti di confezionamento a

Firenze, Reggio Emilia, Genova e Pavia documenti di trasporto falsificati utilizzati per regolarizzare una partita di **450.000 Kg di olio extravergine di oliva** destinata ad essere commercializzata, per un valore di circa 4 milioni di euro. L'ipotesi è che i documenti siano stati contraffatti per ingannare sulla vera natura del prodotto che, secondo la Procura di Firenze, conterrebbe olio di oliva deodorato, di bassa qualità e dal valore commerciale tre volte inferiore a quello etichettato come extravergine. La *deodorazione* è un'operazione di rettifica dell'olio di oliva che consente di trasformare oli di oliva non commestibili di scarsa qualità in oli di oliva senza difetti, ma che una volta subito questo trattamento non possono più essere commercializzati come oli di oliva extravergine. Questa pratica illecita diventa quasi obbligatoria quando passa molto tempo tra la raccolta dell'oliva e la sua trasformazione, visto che potrebbero insorgere fermentazioni dannose alla qualità del prodotto, o in caso di super-maturazione delle olive o ancora nei casi di cattiva conservazione delle stesse. La Procura di Firenze, sta svolgendo indagini approfondite sulla nota azienda estera proprietaria dal 2005 di alcuni importanti marchi italiani di olio extravergine di oliva per accertare i reati di frode in commercio e di falso materiale. Di recente l'Unione Europea ha stabilito un limite per la concentrazione degli *alchil esteri* stabilendo delle soglie massime, superate le quali un olio non potrà essere etichettato come extravergine, a garanzia della qualità del prodotto e dei consumatori europei.

#### **“ORO NERO”, MAXI OPERAZIONE ANTICONTRAFFAZIONE A TUTELA DELL'ACETO BALSAMICO A DENOMINAZIONE PROTETTA**

Una maxi operazione anticontraffazione del Corpo forestale dello Stato, a marzo 2011 e in diverse regioni italiane, per la tutela dell'aceto balsamico di Modena IGP e aceto balsamico tradizionale DOP, ha portato al sequestro più di 91mila confezioni di aceto balsamico pari a circa 35.000 Lt di prodotto, e a numerose sanzioni amministrative per un valore complessivo di oltre 300mila euro, oltre che alla denuncia di sei persone per imitazione, evocazione e usurpazione di prodotti tutelati da marchio a denominazione protetta. L'operazione Oro Nero è il frutto di complesse indagini iniziate nel novembre 2010 e di numerosi controlli agroalimentari sui produttori di aceti da tavola al fine di accertare la presenza di derivati imitativi o evocativi delle denominazioni protette, le tradizionali Dop di Modena e Reggio Emilia e il più recente Igp, che può essere prodotto solo nel comprensorio costituito da entrambe. I controlli iniziati dai Nuclei Investigativi di Modena si sono poi estesi anche in Piemonte, nel resto dell'Emilia Romagna, Toscana, Veneto, Lazio, Molise e Puglia e hanno coinvolto circa 20 ditte produttrici.

#### **CONTROLLI DELLA FILIERA AGROZOOTECNICA**

Nell'ambito di controlli di filiera, il Corpo forestale dello Stato del Comando stazione forestale di Gariglione in provincia di Cosenza - con la collaborazione di altri Comandi stazione (quelli di Decollatura, Girifalco, Lamezia Terme, Nocera Tirinese e Serrastretta) - ha accertato a marzo 2011 numerose violazioni in materia di identificazione e registrazione dei bovini, come pure sull'etichettatura delle carni e sul benessere degli animali durante il trasporto. Nel Parco Nazionale della Sila, nel Comune di Taverna, i forestali hanno accertato l'immissione di un numero maggiore di capi bovini rispetto a quelli autorizzati su un terreno demaniale della Regione Calabria e la presenza di numerosi capi (vitelli e manze) non muniti dei marchi auricolari, invece previste dalle norme e necessari per identificare gli animali. Ulteriori controlli hanno permesso di verificare diversi illeciti di carattere amministrativo a carico dei proprietari degli animali. I controlli incrociati hanno poi messo in evidenza diverse responsabilità nelle attività di compravendita e trasporto del bestiame, nonché la contestazione di oltre 9 mila euro di sanzioni amministrative a carico del trasportatore e del proprietario detentore dei capi bovini per violazioni in materia di benessere degli animali durante il trasporto.

## **MOZZARELLA DI BUFALA DOP CONTRAFFATTA**

Numerose sono state le operazioni da parte dei forestali nel settore dei prodotti caseari e in quelli di qualità certificati. Soltanto nel mese di marzo 2011, la Forestale dei comandi di Benevento, Caserta e Campobasso ha sequestrato oltre un quintale di mozzarella di latte di bufala contraffatta, messa in vendita e spacciata per *Mozzarella di Bufala Campana DOP*. Dalle verifiche documentali effettuate presso il caseificio di produzione a Grazzanise (CE) è emerso che i lotti di mozzarella spacciati per DOP erano in realtà soltanto partite di mozzarella prodotta con latte di bufala contraffatto. Uno dei lotti, posto sotto sequestro, è risultato essere stato confezionato con latte di bufala proveniente da allevamenti delle zone di Milano e Novara e pertanto non appartenenti all'areale di produzione del latte previsto dal disciplinare di produzione della mozzarella di bufala campana DOP. I Forestali hanno effettuato il sequestro di circa 300 confezioni appartenenti ai lotti di mozzarella di bufala contraffatta.

A maggio, grazie a una campagna straordinaria di contrasto alle frodi in campo agroalimentare, sono state sottoposti a controllo diversi caseifici casertani di produzione della *Mozzarella di Bufala Campana DOP*, nonché numerosi punti vendita in cui il prodotto era avviato alla commercializzazione. Sono state accertati illeciti di rilievo penale (tra cui frode nell'esercizio del commercio con l'aggravante prevista per gli alimenti aventi denominazione di origine protetta) che hanno determinato il sequestro sia di 300 Kg di prodotto di mozzarella in vendita e di 2.000 involucri per gli alimenti utilizzati per il confezionamento della merce. È stata ritrovata mozzarella generica, di qualità diversa da quella presentata attraverso i cartelli identificativi (*Mozzarella di Bufala Campana - Denominazione di Origine Protetta*). Nel corso dei controlli è stato anche accertato l'utilizzo di indicazioni in etichetta non regolari, ovvero tali da poter indurre in errore o confusione il consumatore e irregolarità amministrative dovute alla vendita sfusa di mozzarella, che è vietata per legge, se non per i punti vendita annessi al luogo di produzione.

## **ARRESTO PER GESTIONE DI UNA DISCARICA ABUSIVA E SEQUESTRO DI UN ALLEVAMENTO CLANDESTINO DI SUINI**

Tra le altre operazioni si ricorda anche il sequestro di un allevamento clandestino di suini nel comune di Paolisi (Benevento). I quaranta capi erano privi di strumenti identificativi e di certificazioni sulla provenienza, i mangimi non erano conformi alla normativa vigente, essendo costituiti per la gran parte da scarti di macellazione privi di qualsiasi tracciabilità e, in parte anche in avanzato stato di decomposizione. Gli animali venivano allevati in assoluta carenza di igiene e sanità, a contatto diretto con rifiuti pericolosi. Sull'area di circa di 20.000 mq è stata individuata anche una discarica abusiva di rifiuti pericolosi e non, nella quale sono stati rinvenuti e catalogati rottami ferrosi, carcasse di frigoriferi, fusti in plastica, residui organici con prevalenza di ossa, scarti di tessuti animali, frammenti di onduline in fibrocemento contenente presumibilmente amianto, autoveicoli fuori uso non bonificati, ristagni di acqua mista a grasso animali, frammenti plastici, cumuli di pennellatura isolante, materiali elettrici ed elettroniche, imballaggi contenenti sostanze pericolose, circa 600 pneumatici, tubi in plastica. Per l'intera area, sottoposta a sequestro penale, è stata disposta ampia bonifica date le condizioni degradanti dell'intera superficie.

## **OPERAZIONE "EAST HORSES" COMMERCIO E MACELLAZIONE ILLEGALE DI CAVALLI**

Il Corpo forestale dello Stato, a seguito di una perquisizione in un mattatoio equino della provincia di Reggio Emilia, ha individuato un'organizzazione dedita al commercio e alla macellazione illegale di cavalli che non potevano essere destinati al consumo alimentare. Dalle successive indagini si è scoperto che non si trattava di un caso isolato ma di una vera e propria organizzazione che ha visto coinvolti mattatoi e commercianti senza scrupoli con la complicità di veterinari, sette i denunciati.

Il Corpo forestale ha smantellato un'organizzazione dove cavalli da corsa non più competitivi, che un tempo venivano dopati con farmaci e sostanze pericolose per la salute umana, venivano dotati di falsi passaporti e immessi illegalmente nei circuiti della macellazione destinati al consumo alimentare, assicurandosi così cospicui guadagni. In soli 20 mesi questa attività ha fruttato ad un unico mattatoio oltre 20 milioni di euro.

### **UVA DA TAVOLA: SEQUESTRATI NEL BARESE DUE TENDONI NELLE CAMPAGNE DI ACQUAVIVA**

Utilizzavano illegalmente il pesticida Rogoter 40 per trattare uva da tavola in due tendoni ubicati nelle campagne di Acquaviva, tra Cassano Murge e Adelfia (Bari).

Per questo il personale del Corpo forestale dello Stato a settembre scorso hanno messo a sigilli a due distinti tendoni ove il prodotto veniva irrorato, chiudendo così una vasta operazione di polizia agro-alimentare a tutela della salute pubblica messa a rischio dall'impiego in agricoltura dell'antiparassitario.

L'utilizzo e la commercializzazione del Rogoter 40 è stata vietata a partire dal 1° ottobre 2008 poiché contiene il principio attivo *dimetoato* che non può essere usato sulla vite. L'intero raccolto, corrispondente a diverse decine di migliaia di euro è stato avviato allo smaltimento speciale.

### **“OPERAZIONE BACCO” - SEQUESTRATI DI 9.000 LITRI DI VINO IN PROVINCIA DI VIBO VALENTIA**

9 mila litri di vino sfuso, per un valore commerciale che si aggira intorno ai 20mila euro, sono stati posti sotto sequestro sanitario nel corso dell' "Operazione Bacco" a novembre dal Comando stazione di Spilinga (VV) e dal personale del Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene degli Alimenti dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Vibo Valentia. Il sequestro è scattato presso una nota azienda operante nel settore dell'importazione e commercializzazione di prodotti vitivinicoli nella frazione Paravati del Comune di Mileto (VV), all'interno della quale, a seguito di un'ispezione igienico sanitaria, è stato scoperto l'ingente quantitativo di vino, stoccato in silos di vetroresina della capacità di 2.000 litri ciascuno, per poi essere rivenduto al dettaglio tramite spillatura.

Le modalità di conservazione del prodotto e la totale mancanza di etichettatura dei contenitori, da cui trarre le necessarie informazioni relative all'origine e alle caratteristiche dell'alimento, hanno indotto ad approfondire i controlli e ad esaminare tutta la documentazione presente nell'azienda. Gli accertamenti hanno così evidenziato delle gravi irregolarità, tra cui la mancata predisposizione di procedure di autocontrollo e la totale assenza di documenti attestanti la tracciabilità alimentare.

Le indagini sono proseguite presso l'ufficio commercio del Comune di Mileto dove sono state riscontrate ulteriori anomalie sull'azienda. È stato accertato, infatti, che l'attività in questione veniva

esercitata in base ad una vecchia autorizzazione sanitaria intestata esclusivamente ad uno dei due soci della ditta. I due, in seguito alla costituzione di una nuova società, avevano ommesso di notificare presso il competente Dipartimento di Igiene degli Alimenti dell'Azienda Sanitaria Provinciale, l'apposita dichiarazione di inizio attività (D.I.A.) del settore alimentare. Ciò ha portato all'immediata chiusura

dell'attività commerciale e ad una sanzione amministrativa di circa 5 mila euro a carico del rappresentante della ditta.

## **MAXI SEQUESTRO DI FUNGHI PORCINI PROVENIENTI DALLA CINA E VENDUTI COME PRODOTTI “MADE IN ITALY”**

A dicembre oltre 6mila confezioni di funghi porcini secchi (*boletus edulis* e relativo gruppo), pari a 5 quintali, provenienti principalmente dalla Cina, ma commercializzate come prodotto italiano, sono state sequestrate dal Corpo forestale dello Stato nel corso di un'importante operazione nel settore agroalimentare condotta in Lombardia, Piemonte, Veneto e Campania. I funghi, distribuiti da un'azienda operante nell'hinterland milanese, venivano posti in vendita sugli scaffali dei supermercati con etichette riportanti in modo esplicito il riferimento all'Italia come luogo di origine del prodotto ingannando così i consumatori. Sono state poste immediatamente sotto sequestro tutte le confezioni riportanti la dicitura “Made in Italy” presenti all'interno del magazzino, contestando al titolare dell'azienda il reato di frode nell'esercizio del commercio.

## **CONTROLLI SULLA FILIERA DELL'OLIO DI OLIVA IN EMILIA ROMAGNA**

Nel corso del 2011, con l'Operazione *Olio in tavola*, il personale del Comando regionale dell'Emilia Romagna ha effettuato numerosi controlli in tutta la regione sulla filiera dell'olio di oliva utilizzato nel campo della ristorazione.

I controlli, orientati a verificare l'origine, la scadenza e la rintracciabilità dei condimenti presentati e consumati direttamente sulle tavole di ristoranti, pizzerie, trattorie, alberghi e agriturismi. Da Rimini a Ravenna, da Forlì Cesena a Bologna, passando per le altre province di Modena, Reggio Emilia, Parma e Piacenza, sono stati controllati oltre 250 esercizi, per più di 50 sanzioni amministrative pari a circa 62 mila euro. L'operazione, partita nel maggio 2011 a Rimini, si è conclusa tra il 31 ottobre e il 25 novembre scorso, con controlli intensificati in vista anche dell'avvicinarsi del Natale e di un naturale aumento del consumo dell'olio di oliva in tutte le province del territorio regionale.

L'attività investigativa, alla quale hanno partecipato diverse strutture operative del Corpo forestale dello Stato, tra cui Comandi stazione e Nuclei Specializzati, ha fatto emergere oltre il 21% di situazioni non conformi alla normativa che impone ai pubblici esercenti di proporre il consumo di olio di oliva in contenitori etichettati conformemente alla legge. Per soddisfare le esigenze di rintracciabilità degli alimenti, infatti, gli stessi devono presentarsi integri e con etichette perfettamente leggibili.

Nel corso del 2011 il Corpo forestale dello Stato ha svolto nel settore della sicurezza agroalimentare in Emilia Romagna complessivamente 421 controlli ed ha elevato 80 sanzioni amministrative per un importo totale di oltre 93 mila euro.



**ISPETTORATO CENTRALE DELLA TUTELA  
DELLA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI**  
Anno 2011



Di Daniela Sciarra

Nel 2011 l'ICQRF ha effettuato circa **35.000 controlli**, nel corso dei quali sono stati verificati oltre 25.000 operatori e 61.000 prodotti. I laboratori dell'Ispettorato hanno analizzato complessivamente 8.700 campioni, di cui circa il 12% è risultato irregolare.

Sono state inoltrate all'autorità giudiziaria circa **300 notizie di reato**, di cui 195 per irregolarità accertate a seguito di analisi. **Gli illeciti amministrativi rilevati sono stati oltre 5.500, con un incremento percentuale rispetto al 2010 del 21,5%**. Nel corso dell'attività operativa sono stati eseguiti circa 400 sequestri, sia amministrativi che penali, per un valore complessivo di circa 15 milioni di euro.

<b>Sequestri 2011</b>		
Chilogrammi (kg)	Confezioni (n.)	Valore (€)
3.752.966,31	1.970.819,00	14.988.690

Fonte: Icqrf

Controlli (n.)	34.752
Operatori controllati (n.)	25.042
Operatori irregolare (%)	15,8
Prodotti controllati (n.)	61.046
Prodotti irregolari (%)	8,5
Campioni analizzati (n.)	8.700
Campioni irregolari (%)	11,7

Fonte: Icqrf

Il **settore vitivinicolo** è stato quello che ha fatto registrare il maggior numero di sequestri (pari al 47% del totale), per un valore economico pari a circa 7 milioni di euro. Segue al secondo posto per numerosità dei sequestri il comparto degli **oli e grassi** (circa il 19% del totale, per un valore di circa mezzo milione di euro) e per valore economico il settore delle sementi (oltre 6 milioni e mezzo di euro).

Il settore degli oli e grassi fa rilevare un alto numero di diffide e di contestazioni amministrative (circa 600) e di notizie di reato (64), per le quali è al terzo posto, superato solo dal settore lattierocaseario (76 notizie di reato) e da quello dei fertilizzanti per una sola unità (65 notizie di reato).



Settore	Diffide (n.)	Sequestri (n.)	Valore sequestro (€)	Contestazioni amministrative (n.)	Notizie di reato (n.)
Vitivinicolo	25	183	6.996.775	2.276	39
Oli e grassi	163	73	450.641	599	64
Lattiero caseario	-	13	6.744	388	76
Ortofrutta	-	12	13.065	194	3
Carne	-	6	10.026	399	9
Cereali e derivati	-	8	150.962	265	10
Uova	-	2	327	180	1
Conserven vegetali	-	5	488.665	93	3
Miele	-	-	-	63	-
Sostanze zuccherine	-	7	13.749	63	1
Bevande spiritose	-	3	3.736	47	-
Mangimi	-	12	93.883	305	65
Fertilizzanti	2	15	34.834	230	2
Sementi	-	41	6.564.835	136	23
Prodotti Fitosanitari	-	2	323	46	-
Altri settori *	-	11	160.127	256	3
<b>Totale</b>	<b>190</b>	<b>393</b>	<b>14.988.692</b>	<b>5.513</b>	<b>299</b>

Fonte: Icqrf

L'azione condotta nel 2011 ha riservato particolare attenzione alle produzioni di **qualità regolamentata** (vini a denominazione d'origine e a indicazione geografica, prodotti a DOP, IGP, STG, produzioni da agricoltura biologica) allo scopo di consolidarne l'affidabilità sia sul mercato italiano che internazionale, attraverso il contrasto ai fenomeni di contraffazione, usurpazione o imitazione. Infatti, al complesso delle produzioni di qualità regolamentata è stato dedicato ben il 35% (11.896) del totale dei controlli effettuati (circa 35.000) e il 26% (2.291 campioni analizzati) delle verifiche analitiche complessive (8.700 campioni).

### Controlli sui vini a DOCG; DOC e a IGT

Controlli	(n.) 7.163
Operatori controllati	(n.) 5.330
<i>Operatori irregolari</i>	18,2%
Prodotti controllati	11.148
<i>Prodotti irregolari</i>	11,7%
Campioni analizzati	(n.) 1.053
<i>Campioni irregolari (%)</i>	10,9%
Sequestri	(n) 111
Notizie di reato	(n) 22
Valore dei sequestri	2.500.862 €
Contestazioni amministrative	(n.) 1.264

Fonte: Icqrf

## Controlli sui prodotti a DOP; IGP e STG

Controlli	(n.) 2.331
Operatori controllati	(n.) 2.119
<i>Operatori irregolari</i>	14,8%
Prodotti controllati	(n.) 3.012
<i>Prodotti irregolari</i>	11%
Campioni analizzati	(n.) 655
<i>Campioni irregolari</i>	3,2%
Sequestri	(n) 7
Valore dei sequestri	(€) 3.098
Notizie di reato	(n) 9
Contestazioni amministrative	(n) 382

Fonte: Icqrf

**Tra le principale operazioni** che hanno condotto a sequestri importanti, ricordiamo le seguenti:

Nel corso di tutto l'anno sono stati numerosi i sequestri nel settore del vino, sementi e olio di oliva. Nei primi mesi dell'anno ricordiamo il sequestro di 188.480 kg di mangime di granella di soia irregolare per la presenza di un insetticida in quantità superiore al limite previsto in Lombardia, oltre a 2.000 kg di mangime complementare da agricoltura biologica per presenza di soia ogm.

In primavera in Campania sono state sequestrate 218 bottiglie di vini per irregolarità nel sistema di etichettatura e 48 ettolitri di vino bianco sfuso detenuto in nero (in collaborazione con il Corpo Forestale dello Stato). Nello stesso periodo in Puglia sono state sequestrati 23.362 litri di olio vergine di oliva di origine comunitaria qualificato come italiano e detenuto in nero. Sempre riguardo all'olio, sono stati numerosi i sequestri nei mesi seguenti: nel Lazio oltre 11 mila bottiglie di olio dichiarato extravergine ma dalle analisi risultato poi di qualità inferiore piuttosto che 335 litri di olio sardo risultato alle analisi lampante e poi ancora in estate quasi 27 mila bottiglie di falso olio extravergine nel Lazio oltre a 7 mila litri di olio miscelato e venduto per extravergine.

Soltanto nel mese di settembre in Piemonte si contano i seguenti sequestri: 3.525 bottiglie pari a 2.660 litri di vino Dop non conforme al disciplinare di produzione; 300 mila litri di vino statunitense con etichettatura ritenuta ingannevole per il consumatore; oltre 72.300 litri di vino irregolarmente etichettati come Moscato ottenuti anche con l'impiego di cuvée di uve parzialmente fermentati prodotti in Spagna.

## LE ISPEZIONI DEL SSN

Di Silvia Biasotto

Ammontano a oltre **900mila i controlli** effettuati dal Servizio Sanitario Nazionale lungo la filiera agroalimentare. Gran parte delle ispezioni ha riguardato le imprese alimentari (660.404 controlli). La restante parte della attività si è concentrata sui prodotti di origine animale (258.672).

### Non conformità

Imprese alimentari registrate: 1.448.072. Su 660.804 controlli, la percentuale di non conformità è stata del **10%**.

Stabilimenti di prodotti di origine animale: 15.782. Su 258.672 controlli, la percentuale di non conformità è stata del **9%**.

	<b>Controlli</b>	<b>Non conformità %</b>
Imprese alimentari	660.804	10
Stabilimenti prodotti di origine animale	258.672	9

*Tabella MDC su dati Ministero Salute*

Lo scorso luglio, presso la sede del Ministero della Salute, è stata presentata la Relazione annuale 2011 al Piano nazionale integrato dei controlli ufficiali in materia di alimenti, mangimi, sanità e benessere animale e sanità delle piante.

Il Piano nazionale integrato (PNI) dei controlli ufficiali in materia di alimenti, mangimi, sanità e benessere animale e sanità delle piante, come disposto dal Regolamento CE n. 882/2004, descrive il “Sistema Italia” dei controlli ufficiali in queste materie ed è finalizzato alla razionalizzazione delle attività e al coordinamento di tutti i soggetti istituzionali coinvolti. Il Piano 2011-2014 è stato approvato in Conferenza Stato Regioni con l’Intesa del 16 dicembre 2010.

Il Piano si chiama “Integrato” proprio perché, oltre ai controlli strettamente sanitari, compito del Ministero della Salute e del Servizio sanitario nazionale, include ed integra in una strategia comune gli interventi condotti da altre Autorità per scopi diversi, come la tutela dell’interesse economico del consumatore contro le frodi e la tutela dell’ambiente per gli aspetti connessi alla salubrità degli alimenti.

Le amministrazioni che partecipano al PNI oltre al Ministero della Salute sono:

- Regioni ed Enti locali, Istituto superiore di sanità e Carabinieri del NAS
- Ministero delle Politiche agricole, Carabinieri del NAC, Corpo Forestale dello Stato e Capitanerie di Porto
- Ministero dell’Ambiente e Carabinieri del NOE
- Agenzia delle Dogane
- Guardia di Finanza.

*Fonte: [www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it)*



Di Elena Franci

## SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO

Anno 2011 - 1° semestre 2012



### Le notifiche

Ammontano a **3721 nel 2011** e **1754 nel primo semestre del 2012** le notifiche trattate dal sistema comunitario RASFF (rapid alert system for food and feed). Le segnalazioni pervenute sia dalla Commissione Europea, sia da parte degli uffici periferici e degli Assessorati alla Sanità si confermano in notevole crescita rispetto all'anno precedente. L'incremento tra il 2010 e il 2011 è quantificabile al **13 % maggiore di quanto avvenuto tra il 2009-2010**.

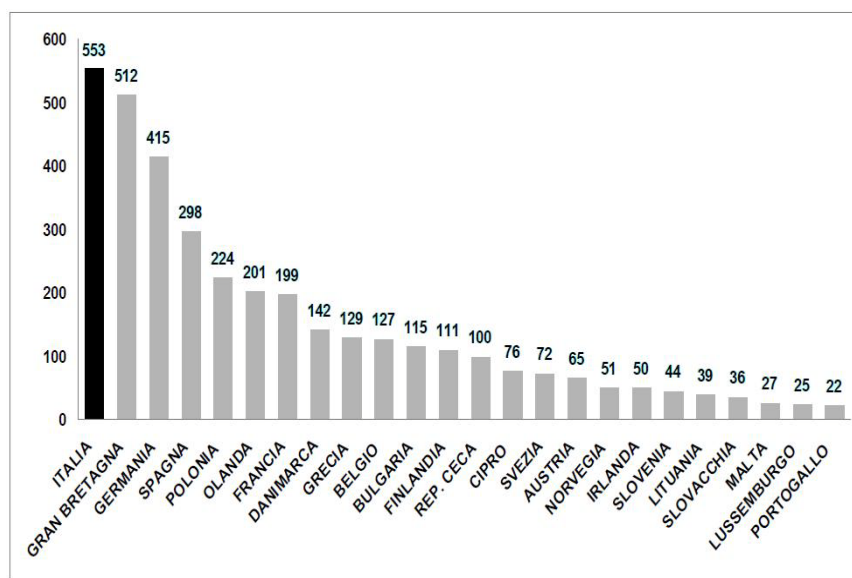
Anni	Valore assoluto	Variazione rispetto l'anno precedente %	Variazione rispetto 2003 %
2003	2.310		
2004	2.626	13,7%	
2005	3.227	22,9%	
2006	2.874	-10,9%	
2007	2.933	2,1%	
2008	3.040	3,6%	
2009	3.204	5,3%	38%
2010	3291	2,7%	42%
2011	<b>3721</b>	<b>13,1%</b>	<b>61%</b>
1° semestre 2012	<b>1754</b>	-	-

Fonte: Ministero della Salute

Tra le notifiche del 2011, **3045** hanno riguardato l'alimentazione umana, riportando un incremento del **6,0%** rispetto alle 2873 del 2010, e **311** la migrazione di materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti determinando l'aumento di circa il **35%** rispetto alle 229 del 2010. Nel settore dell'alimentazione animale si è registrata la maggiore variazione in percentuale: **47,1%** passando dalle **190** notifiche del 2010 alle **359** del 2011.

### Provenienza delle notifiche

Nel corso del 2011, confermando il trend degli anni precedenti, l'Italia è risultata il **primo** Paese Comunitario per il numero di segnalazioni inviate alla Commissione Europea: ben 553, pari al 14,8% del totale delle notifiche, a conferma dell'intensa attività di controllo effettuata sul territorio nazionale. Seguono Gran Bretagna (512), Germania (415), Spagna, Polonia e Olanda.



Fonte: Ministero della Salute

## I principali contaminanti

Contaminanti	Notifiche	
	2011	1° semestre 2012
<b>Contaminanti chimici</b>		
<b>Micotossine</b>	<b>627</b>	<b>276</b>
Residui di fitofarmaci	371	249
Migrazioni in materiali a venire a contatto con gli alimenti	282	148
Additivi e coloranti	198	90
Metalli pesanti	155	68
Residui di farmaci	95	34
Diossine	29	14
Ipa-Benzopirene	21	8
<b>Contaminanti biologici e microbiologici</b>		
<b>Salmonelle</b>	<b>396</b>	<b>192</b>
Listeria	107	29
Larve di Anisakis	99	16
Escherichia coli – Coliformi fecali	41	37
Istamina (casi di Istaminosi)	33	16
Bacillo Cereus/Subtilis/Pumilius	10	7
Melamina	0	np

Fonte: Ministero della Salute

Le **Micotossine**: il **contaminante chimico più riscontrato** nel 2011 e nel 1° trimestre 2012. Si tratta un composto tossico prodotto da diversi tipi di funghi in presenza di temperatura e umidità favorevoli. Generalmente entra nella filiera alimentare attraverso colture contaminate destinate alla produzione di alimenti e mangimi, principalmente di cereali. Seguono, **Residui di fitofarmaci**, e **migrazioni da materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti**. I **contaminanti biologici e microbiologici** per cui sono state trattate **il maggior numero di notifiche di allerta riguardano la salmonella, la listeria e le larve di Anisakis**.

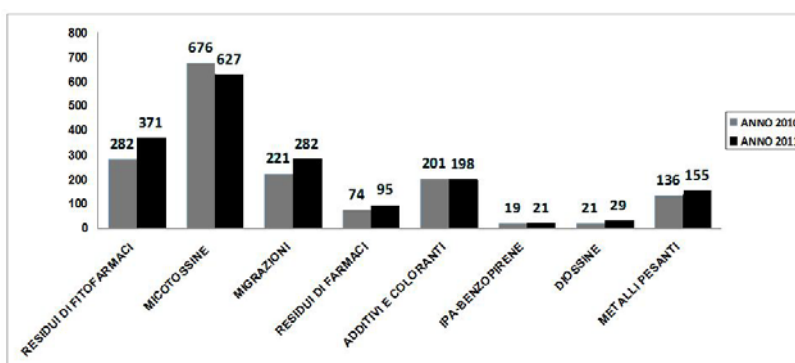
Le altre notifiche si riferiscono a problematiche quali: **assenza di certificazioni sanitarie, traffico illegale, cattivo stato di conservazione** nonché **allergeni non dichiarati** in etichetta, l'immissione sul mercato di **novel food non autorizzati** e **OGM non autorizzati**.

Fonte:  
Ministero della  
Salute

Altre irregolarità	Notifiche 2011	Notifiche 1° semestre
Corpi estranei	78	30
OGM non autorizzati	32	48
Novel Food non autorizzati	17	14
Allergeni	94	26

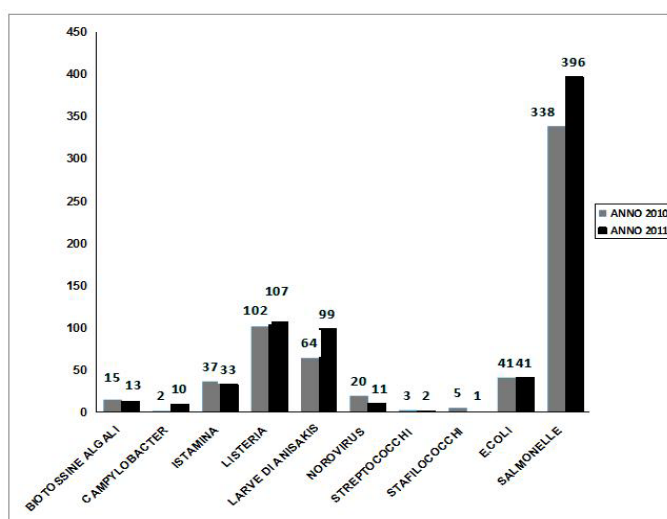
### Notifiche per contaminanti chimici anni 2010/2011

Se le notifiche riguardanti le contaminazioni da **micotossine** subiscono un **decremento del 7,25%**, le segnalazioni per i residui da **fitofarmaci**, e le migrazioni da materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti registrano rispettivamente un **aumento** in percentuale del 31,5 e del 27,6.



Fonte: Ministero della Salute

### Notifiche per contaminanti microbiologiche biologici anni 2010/2011

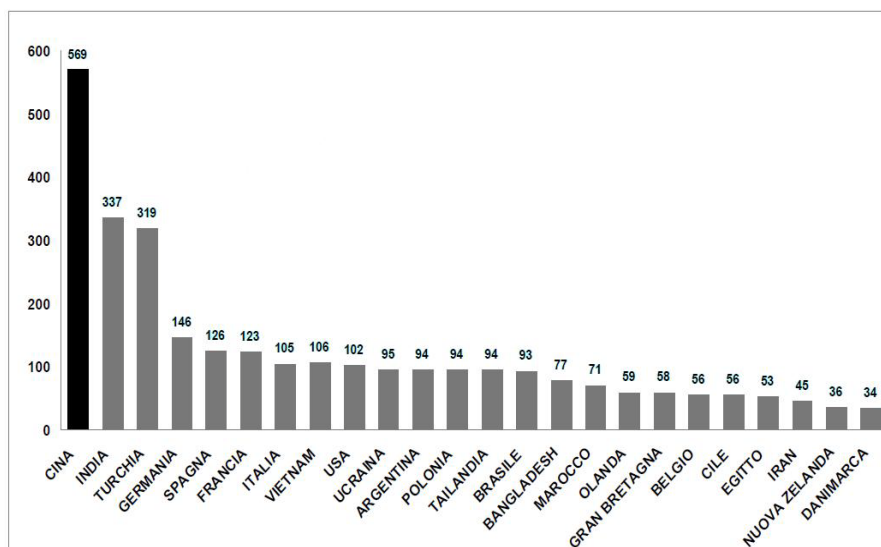


Fonte: Ministero della Salute

Il maggior numero di segnalazioni riguarda la contaminazione da **salmonella**, con un incremento del **16,17%** tra il 2010 e il 2011. Un significativo aumento è stato registrato soprattutto tra le classi alimentari di erbe e spezie. Si conferma, altresì, il trend del precedente anno che evidenzia un alto numero di notifiche per **listeria** e **larve di Anisakis**. Il salmone affumicato è risultato l'alimento più frequentemente soggetto a contaminazioni da listeria.

## Provenienza dei prodotti irregolari

La Cina si conferma il Paese Extracomunitario che ha ricevuto il maggior numero di notifiche (569 ben oltre il 36% rispetto allo scorso anno) davanti all'India e alla Turchia. Tra i paesi europei troviamo la Germania con 146 notifiche, la Spagna 126 e la Francia 123. L'Italia resta al quarto posto, considerando i paesi comunitari.



Fonte: Ministero della Salute

## Problematica principale per tipologia di alimento

Dall'esame delle singole categorie di prodotti, le principali non conformità sono state rilevate nei prodotti della pesca, nella frutta e vegetali, nell'alimentazione animale e nella frutta secca.

Per quest'ultima categoria le segnalazioni, in diminuzione rispetto agli anni precedenti, hanno riguardato in primo luogo micotossine, e sono avvenute attraverso respingimenti della merce ai porti.

Salmonella e metalli pesanti sono risultati essere i principali contaminanti nella maggior parte dei prodotti.

Prodotti	Principali Contaminanti	
	2011	1° semestre 2012
Prodotti della Pesca	Metalli pesanti: <i>Mercurio</i> Parassiti: <i>Anisakis</i>	Microbiologico: <i>Salmonella</i>
Prodotti della carne (escluso pollame)	Microbiologico: <i>Salmonella</i>	Microbiologico: <i>Salmonella</i>
Pollame	Microbiologico: <i>Salmonella</i>	Microbiologico: <i>Salmonella</i>
Latte e derivati	Microbiologico: <i>Listeria</i>	Microbiologica: <i>Listeria</i>
Uova	Microbiologico: <i>Salmonella</i>	Microbiologico: <i>Salmonella</i> e Chimico: <i>Diossine</i>
Miele e Pappa reale	Residui farmaci veterinari	Residui farmaci veterinari
Frutta e Vegetali	Residui di Pesticidi	Residui di Pesticidi
Frutta secca e snack	Micotossine: <i>Aflatossine</i>	Micotossine: <i>Aflatossine</i>
Cereali e derivati	Varie tra cui contaminanti chimici, micotossine e OGM non autorizzati	Varie tra cui contaminanti chimici, micotossine e OGM non autorizzati
Erbe e spezie	Microbiologico:	Microbiologico:

	<i>Salmonella</i>	<i>Salmonella</i>
Cibi dietetici e integratori alimentari	Sostanze non autorizzate	Irraggiamento non autorizzato e Novel food non autorizzati
Gelati e dolci	Allergeni non dichiarati in etichetta	Principalmente allergeni non dichiarati in etichetta
Grassi e oli	Contaminanti chimici	Contaminanti chimici
Zuppe, brodi minestre e salse	Vari tra cui i principali sono additivi alimentari, coloranti e allergeni non dichiarati in etichetta	Contaminanti chimici
Bevande	Additivi non dichiarati in etichetta	Residui pesticidi
Alimentazione animale	Varie tra cui <i>Salmonella</i> e micotossine	Micotossine: <i>Aflatossine</i> e Microbiologico: <i>Salmonella</i>
Materiali a contatto con gli alimenti	Migrazione: principalmente <i>metalli pesanti</i>	Migrazione: principalmente <i>metalli pesanti</i>

Fonte: Ministero della Salute

## ESCHERICHIA COLI

Nel corso dell'anno 2011 una delle principali fonti generante situazione di emergenza è stato il batterio Escherichia Coli, sierotipo O 104: H4. I maggiori episodi di tossinfezioni si sono verificati in Germania e Francia dove i numerosi casi di sindrome emolitica uremica hanno reso necessario l'avvalersi delle strutture predisposte per l'Unità di crisi nazionale per alimenti e mangimi, ai sensi della Decisione 2004/478/CE, operativa dal 2009. Nel nostro paese, dal 27 giugno al 04 luglio 2011, una specifica task-force, attivata attraverso le procedure del RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) e composta da dirigenti della Direzione Generale Igiene Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione del Ministero della Salute, da un rappresentante del Comando Carabinieri per la tutela della Salute e dell'Istituto Superiore di Sanità, ha operato in raccordo con la task-force EFSA (Agenzia europea per la sicurezza alimentare) /ECDC (Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie). Sono stati raccolti dati sulla tracciabilità dei prodotti potenzialmente coinvolti, mediante accertamenti sul territorio. Tra tutti i soggetti coinvolti nelle indagini vi è stata un'intensa attività di comunicazione circa gli sviluppi delle indagini e dei dati analitici raccolti. In Italia, l'aggiornamento delle informazioni ai cittadini è stata possibile grazie ad uno speciale focus creato sulla home page del Ministero della Salute di cui si riporta il link per le diverse news pubblicate

<http://www.salute.gov.it/dettaglio/principaleFocusNuovo.jsp?id=21&area=batterioKiller>

Sulla base dei risultati di tracciabilità ottenuti dagli Stati membri, l'EFSA ha individuato come fonte molto probabile dei focolai, una partita di semi di fieno greco proveniente dall'Egitto, e importata in Germania. Conseguentemente, in conformità alla Decisione 2011/402/UE in merito alle disposizioni urgenti applicabili a semi e legumi importati dall'Egitto, sono stati allertati gli Uffici di sanità marittima, aerea e di frontiera (USMAF) e si è proceduto al rintraccio e distruzione di tutte le partite di semi di fieno greco importate dall'Egitto dal 2009 in poi.