Italia a tavola

2013

Rapporto sulla Sicurezza Alimentare

difesa del cittadino

LEGAMBIENTE

INDICE

Premessa Pag. 1

Cap. I Europa a tavola: i principali scandali alimentari degli ultimi dieci anni Pag. 4

Cap.II Integrità del marchio Made in Italy e contraffazione: un duello perenne Pag. 29

Cap.III Il Rapporto 2013: azioni ed operazioni a difesa della sicurezza alimentare Pag.32

Cap. IV Contributi dalle Fonti Pag. 38

Agenzia delle Dogane

Comando dei Carabinieri per la Tutela della Salute

Comando dei Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari

Corpo delle Capitanerie di Porto

Corpo Forestale dello Stato

Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi

Le Ispezioni del SSN

Sistema di allerta comunitario

Dossier a cura di: Silvia Biasotto, Daniela Sciarra, Laura Binetti

Hanno collaborato: Elena Franci, Antonella Giordano (Help Consumatori)

Copertina: Luna Pini

Premessa

Da ormai dieci anni **Movimento Difesa del Cittadino** e **Legambiente** forniscono uno spaccato della situazione nazionale sul tema della sicurezza alimentare, raccogliendo ed elaborando i risultati delle attività di controllo che sono svolte dagli organi predisposti alla tutela della qualità agroalimentare e della salute dei cittadini. **Certificazione, tracciabilità, qualità, garanzie igienico-sanitarie.** Sono queste le basi per un agroalimentare di qualità ed elementi di garanzia per le tante aziende agricole che ogni giorno lavorano per uscire dalla crisi, investendo in innovazione e ricerca e ritagliandosi un posto sempre più ampio nel settore della green economy.

Eppure le dimensioni degli attacchi al Made in Italy e alla sicurezza agroalimentare continuano ad essere evidenti. A gennaio 2012, la relazione della Commissione parlamentare sulla contraffazione stimava a oltre **7 miliardi di euro il valore del fatturato di alimenti illeciti sul mercato italiano, mentre nel resto del mondo il business connesso al falso made in Italy era pari a circa 60 miliardi di euro, ovvero più della metà del fatturato alimentare nazionale**. Secondo i dati del Censis, ad oggi, le truffe dei prodotti agroalimentari sottraggono all'Italia una produzione aggiuntiva di oltre 13 miliardi di euro, pari a circa 5,5 miliardi di euro in valore aggiunto (0,35 del PIL) e un aumento dell'occupazione che potrebbe risultare dello 0,41%. A conferma di questo, le elaborazioni presentate nel dossier di quest'anno indicano numeri significativi: **500 mila controlli e oltre 28 mila tonnellate di prodotti sequestrati per un valore economico che, solo nel 2012, supera i 500 milioni di euro.**

Un fenomeno dai costi troppo alti, da abbattere con azioni concrete senza ulteriori rimandi. In questo senso, dal punto di vista normativo, importanti innovazioni ci sono già state con la Legge Sviluppo del 2009, che inseriva nel Codice Penale il reato in materia di contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari. Il reato penale prevede la reclusione fino a due anni e una multa fino a 20.000 euro. Più recentemente, un altro risultato a difesa del Made in Italy è stato raggiunto con il Pacchetto Qualità e l'introduzione del principio secondo il quale gli Stati Membri possono adottare le misure necessarie alla tutela delle indicazioni geografiche, senza che sia più necessaria una denuncia di parte affinché si attivi il processo di protezione su un prodotto riconosciuto a livello comunitario. È stata decisiva anche l'adozione da parte della Commissione Europea di una riforma del pacchetto igiene, realizzata ad ottobre scorso e che introduce il principio di sicurezza alimentare dal seme alla tavola.

S**e il fine ultimo della legislazione alimentare è quello di tutelare gli interessi dei consumatori, le attività di adulterazione degli alimenti e l'introduzione nella catena agroalimentare di sostanze nocive necessitano ancora di un percorso che conduca alla comunicazione, all'informazione e alla trasparenza**.

Per questo motivo, abbiamo voluto raccontare i principali scandali alimentari che, negli ultimi dieci anni e a livello europeo, hanno messo alla prova la solidità dell'agroalimentare di qualità e hanno fatto vacillare la sicurezza di milioni di consumatori. Dall'allarme mucca pazza del 2000, che ha

aperto una stagione di riflessioni sulla **cultura della comunicazione del rischio alimentare,** all'influenza aviaria del 2003, che ha portato alla definizione di un sistema di regole per la commercializzazione delle carni di pollame per un' informazione chiara ai consumatori, passando per lo scandalo diossina che ha condotto all'adozione di misure ad hoc per ridurre il rischio di contaminazione nella catena alimentare e per evitare il crollo delle vendite per centinaia di aziende dell'agroalimentare. **Queste ed altre sono le modifiche normative che si intrecciano e spesso seguono a storie di scandali alimentari e allarmi sanitari. Nonostante gli sforzi tesi alla definizione di un sistema normativo funzionale a rispondere al bisogno di sicurezza alimentare dei consumatori, in Italia così come in Europa, ancora tanto rimane da fare per tutelare la salute dell'agroalimentare di qualità e garantire la salute dei consumatori**. Riaffermando la **necessità di un maggiore coordinamento nel settore della sicurezza alimentare e nei controlli,** di **pene più severe** che servano da veri deterrenti contro le frodi agroalimentari, di **etichette più trasparenti e della creazione di un filo diretto tra consumatori e istituzioni**, presentiamo questa **decima edizione** con l'auspicio che la sicurezza alimentare possa essere sempre più un vettore di sviluppo economico, di tutela ambientale e di legalità per il Paese.

.

CAPITOLO I

Europa a tavola: i principali scandali alimentari degli ultimi dieci anni

Di Antonella Giordano – Help Consumatori

Allarme mucca pazza, tutto inizia da qui. Quello della mucca pazza è considerato il primo scandalo alimentare di dimensione europea, ovvero quello che ha dato inizio ad un approccio comunitario al tema della sicurezza alimentare. Parliamo degli anni 2000-2001, quando diversi Paesi vengono interessati dal morbo della mucca pazza, anche noto come Bse (encefalite spongiforme bovina) comparsa per la prima volta nel Regno Unito già negli anni Novanta. In quegli anni numerosi bovini vengono colpiti da una terribile malattia neurodegenerativa, provocata dalla mutazione di una proteina. Il veicolo principale dell'infezione nell'epidemia di Bse sono le farine di carne ottenute da carcasse e da residui di macellazione.

La malattia, oltre ad essere letale per l'animale, si può trasmettere all'uomo che consumando carne infetta rischia di contrarre una variante del morbo di Creutzfeldt-Jakob (vCJD), un male incurabile. La Bse si diffonde in Europa, (Portogallo, Regno Unito, Spagna e Irlanda sono i Paesi con le incidenze più alte, con valori circa 8 volte superiori a quelli registrati in Italia) ma anche in Giappone, Stati Uniti e Canada. Fortunatamente già dal 2002 si registra un significativo calo: nel 2005, in tutto il mondo muoiono per Bse 475 capi (nel 2004 erano 878 e nel 203 circa 1646). L'Europa, però, non può abbassare il livello di guardia perché il rischio di una nuova crisi di mucca pazza non è definitivamente scongiurato. Il bilancio totale dei danni si aggira sui 190.000 casi accertati nel mondo e 225 morti ufficiali per la variante umana (due i decessi registrati in Italia).

Dalla mucca pazza alla tracciabilità delle carni bovine. La crisi della Bse ha rappresentato un momento di drammatica difficoltà globale dal punto di vista della gestione del rischio alimentare, soprattutto rispetto alla sua comunicazione: da lì è nata la necessità di costruire **una cultura della comunicazione del rischio** che avesse come obiettivo prioritario la sicurezza alimentare. In Italia l'informazione al pubblico è stata complicata: in un primo tempo i Ministeri della Sanità e dell'Agricoltura cercano di ignorare il problema, sostenendo che le carni "Made in Italy" non sono coinvolte nell'allarme. Ma quando tutta Europa viene investita dalla crisi, le autorità sanitarie correggono il tiro e si adeguano ai controlli decisi in sede comunitaria. Enorme il numero di animali testati dai programmi di sorveglianza attiva in vigore in diversi Paesi: in Italia nel 2006 sono stati testati 650.000 capi riscontrando 7 positività.

Oltre ai controlli diretti sugli animali vengono messe in campo diverse misure volte alla riduzione del rischio: l'Unione Europea adotta il regolamento n. 1760/2000 che istituisce un sistema di identificazione e registrazione dei bovini (anagrafe bovina) e **l'obbligo di etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine** (viene abrogato il precedente

regolamento n. 820/97). In sostanza viene stabilita la tracciabilità obbligatoria per le carni bovine, in seguito estesa anche alle carni di pollame, dopo l'allarme aviaria. Il metodo, attraverso un codice attribuito a ogni animale o ad ogni partita, permette di ricostruire l'intera filiera del prodotto in vendita in modo che ne sia facilitato il ritiro in caso di pericolo per la salute del consumatore.

Dal 31 marzo 2001 viene poi introdotto a livello europeo il divieto di utilizzare il materiale "a rischio", cioè il sistema nervoso centrale dei bovini oltre una certa età (superiori ai 12 mesi): un duro colpo per gli amanti della "fiorentina", tolta dal mercato perché può contenere porzioni terminali di tessuto nervoso. Viene infine introdotto il divieto di usare mangimi animali contenenti carne e ossa nell'alimentazione dei ruminanti. Divieto che, a distanza di 12 anni dall'allarme, è stato parzialmente rimosso aprendo alla possibilità di alimentare gli animali con farine contenente parti di carni, ma non della stessa specie.

L'Europa istituisce l'Autorità per la sicurezza alimentare. Nel 2002 viene emanato il regolamento europeo 178/2002 (entrato in vigore in Italia e negli altri Stati membri il 1° gennaio 2005), che ancora oggi è considerato la pietra miliare per la sicurezza alimentare e la gestione degli allarmi che coinvolgono tutta l'Europa. Il regolamento stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare comunitaria ed istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa), "una fonte scientifica indipendente di consulenza, informazione e comunicazione del rischio per accrescere la fiducia dei consumatori". "L'Autorità – si legge nel regolamento - dovrebbe fungere da punto di **riferimento scientifico indipendente nella valutazione del rischio**. Deve formulare pareri su questioni scientifiche oggetto di controversia, consentendo così alle istituzioni comunitarie e agli Stati membri di adottare, ai fini della gestione del rischio, decisioni consapevoli necessarie a garantire la sicurezza degli alimenti e dei mangimi". "Affinché possa espletare al meglio le sue funzioni di sorveglianza dei rischi sanitari e nutrizionali degli alimenti, l'Autorità è il destinatario dei messaggi che transitano per il sistema di allarme rapido, dei quali analizza il contenuto al fine di fornire alla Commissione e agli Stati membri tutte le informazioni necessarie all'analisi del rischio".

Oltre alla nascita dell'Efsa, il regolamento stabilisce che "la libera circolazione di alimenti sicuri e sani è un aspetto fondamentale del mercato interno e contribuisce in maniera significativa alla salute e al benessere dei cittadini". Viene stabilito il principio di precauzione per cui, "qualora venga individuata la possibilità di effetti dannosi per la salute, ma permanga una situazione d'incertezza sul piano scientifico, possono essere adottate le misure provvisorie di gestione del rischio necessarie per garantire il livello elevato di tutela della salute che la Comunità persegue, in attesa di ulteriori informazioni scientifiche per una valutazione più esauriente del rischio". L'obiettivo della legislazione alimentare è quello di tutelare gli interessi dei consumatori, consentendo loro di compiere scelte consapevoli in relazione agli alimenti che consumano. Essa

mira a prevenire: le pratiche fraudolente o ingannevoli; l'adulterazione degli alimenti; ogni altro tipo di pratica in grado di indurre in errore il consumatore.

Allerta influenza aviaria. Nel 2003 scatta l'allarme influenza aviaria: il virus che colpisce i volatili è noto da oltre un secolo (la peste aviaria era contemplata già in vecchi regolamenti di polizia veterinaria). Nel 2003 viene accertato che un ceppo - il virus H5N1 - si può trasmettere anche agli umani con i sintomi di una forte influenza che, in alcuni casi, può portare anche alla morte. Il virus è in grado di attaccare diverse specie di animali, moltiplicando così il rischio di pandemia. Sviluppatosi nel Sudest asiatico, si diffonde rapidamente in tutta l'Asia per poi arrivare in Europa, Italia compresa. Da noi l'impatto dell'aviaria è stato basso, ma l'allarme che si è generato ha comunque portato a un crollo dei consumi di pollo, tacchino e galline (nel 2006 il calo ha superato il 25%).

Contro l'influenza aviaria viene emanata la direttiva 2003/99/CE con misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici degli allevamenti al fine di prevenire il diffondersi di alcune infezioni. Viene emanata anche la direttiva 2005/94 CE che stabilisce alcune misure preventive relative all'individuazione precoce dell'influenza aviaria, alla sensibilizzazione delle autorità competenti e degli allevatori e a una loro maggiore preparazione ai rischi che tale malattia comporta. In caso di focolai da H5 e H7 (o altri ceppi altamente patogeni) la direttiva stabilisce l'abbattimento e la distruzione di tutti i volatili del focolaio e dei materiali contaminati, le procedure di disinfezione, l'istituzione di una zona di restrizione e sorveglianza rispettivamente di uno e 10 Km. Misure da tenere sino a 21 giorni dopo l'estinzione dell'ultimo focolaio. Viene adottata anche la decisione 2005/464/CE che obbliga gli Stati membri a istituire programmi di indagini sull'influenza aviaria nel pollame e nei volatili selvatici.

Dall'aviaria alla tracciabilità della carne avicola. Per far fronte ai drastici cali di consumo di carne avicola, l'Italia introduce l'obbligo di indicare in etichettatura l'origine del pollame nazionale che ricostruisce tutta la storia del prodotto, dall'allevamento alla distribuzione. Con ordinanza del 26 agosto 2005, il Ministero della Salute istituisce un sistema nazionale di etichettatura delle carni avicole che, oltre al rispetto delle regole di etichettatura degli altri prodotti alimentari, impone di riportare anche il Paese di origine della carne. La Commissione europea mette in discussione questa misura, ritenendola in contrasto con la normativa comunitaria (secondo la quale l'indicazione di origine è facoltativa) e d'ostacolo alla libera circolazione delle merci. Bruxelles apre una procedura d'infrazione nei confronti dell'Italia che accoglie solo parzialmente le osservazioni decidendo, con ordinanza del 17 dicembre 2007, di abrogare alcuni obblighi: **non vi è più l'obbligo di riportare la data di introduzione sul territorio nazionale per le carni di volatili da cortile, intere o sezionate, provenienti da Paesi comunitari e terzi, e non vi è più nessun obbligo particolare di etichettatura per le preparazioni e i prodotti a base di carne avicola. Questa ordinanza è stata prorogata fino al 31 dicembre 2012.**

Nel 2008 l'Europa adotta il regolamento (CE) n. 543/2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007, **che stabilisce le norme di commercializzazione per le carni di pollame (pollo, tacchino, anatra, oca, faraona) al fine di fornire al consumatore informazioni adeguate, chiare ed oggettive sui prodotti posti in vendita.**

Oltre al rispetto delle regole generali di etichettatura dei prodotti alimentari, le carni di pollame preconfezionate destinate al consumatore finale devono riportare in etichetta (o involucro esterno) le seguenti indicazioni:

- la denominazione di vendita, costituita dall'indicazione della specie, della categoria e del taglio. Nel caso di carcasse intere, in aggiunta viene indicato il riferimento alla modalità di presentazione: oltre alle denominazioni "parzialmente eviscerate" ("sfilate" o "tradizionali"), "con frattaglie", "senza frattaglie", può essere aggiunto il termine "sviscerate". Tali denominazioni possono essere completate da altri termini, a condizione che questi non inducano gravemente in errore il consumatore;

- la categoria (classe A o B), in funzione della loro conformazione e dell'aspetto della carcassa o dei tagli;

- il prezzo totale e prezzo per unità di peso a livello di vendita al dettaglio nel caso di carni fresche;

- lo stato in cui le carni sono commercializzate (fresche, congelate, surgelate), nonché la temperatura di magazzinaggio raccomandata;
- il numero di riconoscimento del macello o del laboratorio di sezionamento, eccettuati i casi in cui il sezionamento e il disosso si effettuino sul luogo di vendita;
- l'indicazione dello Stato d'origine per le carni importate da Paesi terzi;
- l'indicazione facoltativa del metodo di refrigerazione impiegato. L'etichetta può recare riferimento all'impiego di uno dei metodi di raffreddamento usando i termini definiti dalla normativa di riferimento (raffreddamento ad aria, raffreddamento per aspersione e ventilazione, raffreddamento per immersione)

Per le carni di pollame fresche, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza. Ai fini dell'indicazione dei tipi di allevamento, ad eccezione dell'allevamento organico o biologico, l'etichettatura non può recare termini diversi da quelli previsti dal regolamento. I macelli autorizzati ad indicare "allevamento organico/biologico" sono soggetti a speciali riconoscimenti, sottoposti a regolari controlli ed obbligati a tenere una registrazione dettagliata.

L'Europa adotta il "pacchetto igiene" per un'alimentazione sicura "dalla terra alla tavola". Nel 2004 l'Unione Europea adotta il cosiddetto "pacchetto igiene" formato da 5 regolamenti (n. 852, 853, 854, 882) approvati da Parlamento Europeo e dal Consiglio il 29 aprile 2004 che stabiliscono

norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale con l'obiettivo di garantire un elevato livello di tutela dei consumatori rispetto a quello che mangiano. Con il pacchetto igiene l'Unione Europea armonizza la vasta mole di direttive, regolamenti e raccomandazioni precedenti, cercando di semplificare i concetti sulla sicurezza alimentare dell'intera filiera produttiva, implementando così la strategia legislativa del progetto "dalla terra alla tavola". **Una strategia integrata che garantisca la sicurezza degli alimenti dal luogo di produzione primaria al punto di commercializzazione o esportazione**: ogni operatore del settore alimentare lungo la catena alimentare deve garantire che tale sicurezza non sia compromessa.

Il regolamento 852/2004 stabilisce, ad esempio, che il principio "dalla fattoria alla tavola" (rintracciabilità) sia esteso lungo l'intera catena alimentare, inclusa la produzione primaria. Viene generalizzata l'applicazione di procedure di autocontrollo basate sui principi dell'HACCP ("Analisi del Pericolo e Controllo dei Punti Critici"): un sistema che previene i pericoli di contaminazione alimentare, analizzando i possibili pericoli verificabili in ogni fase del processo produttivo e nelle fasi successive come lo stoccaggio, il trasporto, la conservazione e la vendita al consumatore. Con questo sistema si cerca di monitorare tutta la filiera del processo di produzione e distribuzione degli alimenti riuscendo ad individuare le fasi del processo che possono rappresentare un punto critico (per esempio: la distribuzione di prodotti surgelati, dove la temperatura di conservazione non deve salire oltre i -18 C°, rimanendo costante dalla produzione alla consumazione). Viene stabilita la registrazione e, in alcuni casi, autorizzazione, di tutti gli operatori alimentari e il rispetto dei requisiti generali di igiene per tutti gli operatori del settore alimentare.

Ci sono poi il regolamento 853/04 che stabilisce "norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale"; il regolamento 854/04 che fissa "norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animali destinati al consumo umano"; il regolamento 882/04 relativo ai "controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali" e il regolamento 2073/2005 approvato dalla Commissione Europea il 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

Riforma del Pacchetto Igiene, sicurezza alimentare "dal seme alla tavola". Ad ottobre 2013 la Commissione Europea ha adottato un'ambiziosa riforma del pacchetto igiene: il pacchetto Smarter Rules for Safer Foods che introduce il principio di sicurezza alimentare "dal seme alla tavola", prevede "controlli ufficiali e altre attività ufficiali intese a garantire l'applicazione della legislazione su alimenti e mangimi, le norme in materia di salute e benessere degli animali, salute delle piante e materiali vegetali di moltiplicazione, prodotti fitosanitari". L'obiettivo della riforma è semplificare il quadro giuridico di riferimento per i controlli ufficiali, consolidare un approccio integrato in tutti i settori collegati alla catena alimentare.

Cinque sono gli ambiti legislativi revisionati da questo pacchetto di riforme: la sanità animale, la salute delle piante, il materiale riproduttivo vegetale, i controlli ufficiali e la gestione delle spese relative a tali settori. Di seguito le principali novità in ogni singolo campo.

Per quanto riguarda la sanità animale la Commissione europea si è basata sul principio "prevenire è meglio che curare", prevedendo un sistema di sorveglianza delle malattie più efficace e attento, in modo da fronteggiare tempestivamente qualsiasi rischio legato alla salute e alla sicurezza dei mangimi. Viene prevista la costituzione di una graduatoria di priorità per le malattie a diffusione animale, per ottimizzare la gestione delle risorse da investire. Lo stesso principio di prevenzione ha guidato anche la revisione normativa nell'ambito di salute delle piante. La Commissione esorta gli Stati membri a porre maggiore attenzione ai flussi commerciali dai paesi extracomunitari e alla tracciabilità delle sementi nel mercato interno, al fine di impedire la diffusione di nuovi parassiti e nuove specie nocive in Europa.

Le novità circa la regolamentazione del materiale riproduttivo vegetale riguardano l'istituzione di un libero scambio di sementi fra coltivatori privati non professionisti e una serie di agevolazioni per le microimprese tra cui il permesso di commercializzare qualsiasi tipo di materiale come "materiale per mercati di nicchia" senza obbligo di registrazione.

Per quanto riguarda i controlli ufficiali la Commissione europea ha ampliato il loro campo di applicazione includendo nel loro operato attività come la ricerca di residui di medicinali negli animali vivi, o la verifica della sanità delle piante, tutte operazioni che a livelli diversi lungo tutta la filiera agro-alimentare influenzano la sicurezza e la qualità del prodotto finale, ma che fino ad ora non erano previste in maniera sistematica nei controlli. In questa proposta di modifica la Commissione europea ha anche stabilito di uniformare gli standard dei controlli in tutta l'Unione Europea prestando particolare attenzione alle zone di frontiera. I posti di controllo frontalieri (BCPs) sostituiranno le differenti entità attualmente incaricate di funzioni di controllo alle frontiere. Viene istituito un documento comune di entrata sulla salute (CHED), che dovrà essere utilizzato dagli operatori, per obbligo di notifica preliminare all'arrivo delle spedizioni di animali e beni, e dalle autorità competenti per registrare i controlli eseguiti e ogni decisione presa. I controlli documentali e di identità avranno luogo su tutte le partite in arrivo, mentre i controlli fisici saranno svolti con frequenza varabile in relazione ai rischi associati alle diverse merci.

La Commissione dovrà costituire e gestire un sistema integrato di gestione informativa delle notizie sui controlli ufficiali (IMSOC), ove raccogliere dati, informazioni e documenti. In caso di sospetto di non conformità, l'autorità competente dovrà portare avanti un'investigazione al fine di confermare o eliminare ogni dubbio. Sono previste alcune nuove misure da applicare ai casi di non conformità: restrizione o divieto dei movimenti di animali; imposizione di periodi di quarantena, macellazione o abbattimento degli animali, rinvio di macellazione degli animali, isolamento o chiusura degli stabilimenti, oscuramento di siti web. La Commissione potrà adottare apposite

misure nei confronti degli Stati membri le cui attività di controllo e mitigazione del rischio risultino inefficaci. Gli Stati Membri dovranno garantire che le sanzioni pecuniarie applicabili a infrazioni deliberate siano proporzionate ai potenziali profitti illeciti perseguiti. Dovranno infine assicurare l'applicazione di adeguate sanzioni penali e/o amministrative agli operatori che non cooperino nel corso dei controlli ufficiali.

Infine vengono previste riduzioni delle tasse destinate al finanziamento dei controlli ufficiali per gli operatori del settore alimentare che risultino ripetutamente conformi alle disposizioni di legge. Resta in capo agli Stati membri la responsabilità di assicurare l'adeguato finanziamento delle risorse e attività legate ai controlli ufficiali, ma ci sono 2 novità: gli operatori diligenti che presentino documentazione adeguata e risultino costantemente conformi possono beneficiare di un riconoscimento in termini di riduzione delle tasse forfettarie; sono esentate dalle tasse obbligatorie le imprese con meno di 10 persone e fatturato non superiore a 2 milioni di euro (micro-imprese).

2005, scoppia lo scandalo ITX. Il 2005 viene ricordato come l'anno della vicenda ITX: gli imballaggi di alcuni alimenti di largo consumo, come latte e succhi di frutta, rilasciano l'ITX (Isopropil Thio Xantone), un fotoiniziatore di inchiostri applicato sulle confezioni di cartone per asciugare le scritte con una tecnologia di stampa off-set Uv.

Il caso fa scalpore anche perché non si hanno molte informazioni sul grado di tossicità di questa sostanza e si palesano subito i rischi di intossicazione. Ma lo scandalo allarma l'intera opinione pubblica quando vengono coinvolti alcuni alimenti per bambini, cioè i latti per l'infanzia della Nestlé (già costretta nel 2000 a ritirare dal commercio il latte in polvere Alsoy per la presenza di Ogm) e Milupa. Le aziende scaricano subito la responsabilità sulla Tetra Pack, responsabile delle varie fasi di fabbricazione degli imballaggi. Probabilmente la contaminazione dell'alimento è avvenuta durante la fase di stoccaggio, a seguito del contatto diretto tra la superficie esterna stampata e quella interna, quando le lunghe strisce di cartone vengono arrotolate su se stesse in bobine. Diverse milioni di confezioni di latte artificiale per bambini dai 0 ai 3 anni vengono ritirate in Italia, Francia, Svizzera, Spagna e Portogallo. La protesta si alimenta anche in base ad un dato: questi prodotti vengono venduti a prezzi fino a 10 volte superiori al costo del latte pagato alla stalla e dovrebbero quindi assicurare l'affidabilità al 100%.

E' interessante ripercorrere le fasi della vicenda, che è partita dall'Italia: a luglio 2005 l'Arpam delle Marche (Agenzia regionale per l'ambiente) riscontra la contaminazione di alcune confezioni di latte per infanzia Nestlè durante un piano di controlli messo in atto per la ricerca degli idrocarburi policiclici aromatici. A fine agosto sulla base dei risultati delle analisi vengono allertati la procura di Ascoli Piceno, il Ministero della Salute e la Nestlé. L'8 settembre le nostre autorità notificano alla Commissione europea la presenza di questa sostanza nel prodotto, attraverso il Sistema di allerta rapido, la rete europea che raccoglie e pubblica sul sito della Commissione le segnalazioni dei prodotti alimentari a rischio (senza fare riferimento però alle marche). Il 19 settembre Tetra Pak

incontra le autorità europee responsabili della sicurezza alimentare (Direzione Generale Sanco), ammette il problema e si impegna, in via cautelativa, a fornire imballaggi alternativi entro la fine di settembre per i prodotti destinati ai bambini, entro la fine di dicembre per gli altri alimenti grassi. Nel corso dell'incontro Tetra Pak fornisce alcuni dati preliminari sulla tossicità della sostanza, secondo cui i rischi per la salute derivanti da questa contaminazione sarebbero bassi. Ad ottobre la Commissione incarica l'Efsa di effettuare una valutazione del rischio. L'8 novembre Tetra Pak informa la Commissione di aver rilevato il problema della contaminazione da ITX anche negli imballaggi dei succhi di frutta: decide quindi di modificare il procedimento di stampa di tutti gli imballaggi per alimenti, anche quelli non grassi. Dal 31 gennaio 2006 la Tetra Pack ha bandito l'ITX dalla sua produzione.

Durante tutti questi passaggi, però, le informazioni ai consumatori sono scarse e si permette in un certo senso di smaltire le scorte del latte contaminato. La prima notizia pubblica è del 14 novembre, giorno in cui esce il comunicato stampa che annuncia il ritiro dal mercato, per ordine della Procura di Ascoli Piceno, di 4 lotti di latte per l'infanzia della Nestlé (Mio e Nidina). Il 22 novembre telegiornali e quotidiani annunciano un maxi sequestro (30 milioni di litri) di latte per bambini della Nestlé: Mio, Nidina 2, Nidina 1 e Mio cereali.

Il 24 novembre finiscono nel mirino degli investigatori anche i prodotti Milupa Aptamil 1 e 2, Aptamil soya 2 e Babym. L'Efsa dichiara in un comunicato stampa che la contaminazione da ITX, benché indesiderabile, ai livelli riportati non sembra rappresentare un rischio immediato per la salute: riscontri preliminari suggeriscono l'assenza di effetti genotossici cioè in grado di modificare il Dna. Su quelli tossici nulla si sa. Il 1° dicembre, però, la stessa Autorità bacchetta ufficialmente Tetra Pak e Nestlé per aver utilizzato la sua comunicazione per rassicurare (ingiustificatamente) i consumatori. Il 30 novembre, si svolge a Bruxelles una riunione del Comitato permanente sulla catena alimentare e la salute degli animali che, sulla sola base delle indicazioni preliminari fornite dall'Efsa, conclude che non è necessario adottare alcuna precauzione sul territorio comunitario, come il ritiro dal mercato dei prodotti contaminati. L'Unione Europea quindi minimizza il problema e non sembra propensa ad adottare il principio di precauzione a tutela della salute dei cittadini. Il 7 dicembre 2005 l'Efsa rende pubblico un documento scientifico dove certifica che, sulla base dei pochissimi studi disponibili e sui dati di contaminazione forniti da Tetra Pack, sembra esclusa un'attività genotossica di questa sostanza. Nessun parere su eventuali altri effetti tossici, a causa dell'assenza di dati. L'Autorità, però, afferma la necessità di affidarsi al principio di precauzione. Nel frattempo l'agenzia governativa statunitense di protezione ambientale E.P.A. (Enviromental Protection Agency) in un rapporto sulle sostanze chimiche, tra cui l'Itx, afferma che il valore cronico più basso dell'Itx è di 0,004 milligrammi per litro (cioè 4 microgrammi): nel latte in questione ne sono stati trovati 250 di microgrammi.

Lo scandalo dell'ITX si incrocia con il dibattito sul regolamento Reach (Registration, Evaluation, Authorisation of Chemicals), approvato dal Parlamento Europeo il 18 dicembre 2006 ed entrato in vigore il 1 giugno 2007. Il regolamento nasce per mettere ordine nel mondo delle sostanze chimiche in circolazione in Europa (circa 30.000) usate dall'industria in tutti i settori, dai detersivi alle vernici, dai giocattoli all'abbigliamento, dai mobili agli apparecchi elettronici. Viene istituito un sistema integrato di registrazione, valutazione, autorizzazione e restrizione delle sostanze chimiche, e nasce un'agenzia europea che gestisce una banca dati centrale. In assenza di registrazione, la sostanza non può essere fabbricata o immessa sul mercato europeo.

2008, dalla Cina arriva latte in polvere alla melamina. Nel 2008, in pieno svolgimento delle olimpiadi a Pechino, scoppia lo scandalo del latte in polvere proveniente dalla Cina, trattato con la melamina, che causa la morte di 6 neonati e arreca danni piuttosto gravi alla salute (soprattutto problemi renali) di oltre 300mila bambini. La melamina è un composto chimico costituito per oltre il 60% da atomi di azoto e viene impiegato spesso nella sofisticazione alimentare per incrementare, solo in apparenza, il contenuto proteico di alcuni alimenti (l'azoto è necessario per determinare il contenuto in proteine). Nel caso del latte, per esempio, quando viene diluito risulta comunque ricco in proteine poiché l'aggiunta di melamina aumenta il contenuto di azoto. Non si escludono gli effetti cancerogeni della sostanza.

Il caso parte con le prime intossicazioni e i controlli sulla Sanlu, compagnia controllata dal colosso alimentare neozelandese Fonterra uno dei più grandi fornitori di prodotti lattiero-caseari, esporta il 90% dei suoi prodotti lattiero-caseari in 140 paesi. Dopo il ritiro dei prodotti della Sanlu, i test condotti dalle autorità individuano altre 22 aziende, su un totale di 109, che avrebbero utilizzato melamina (pur conoscendone la pericolosità). La direttrice generale della Sanlu viene licenziata e la polizia cinese interroga diverse persone; la televisione di Stato cinese annuncia il ritiro dei prodotti contaminati da tutti gli scaffali e l'impegno del governo per rintracciare i colpevoli. Quello cinese è il secondo mercato al mondo del latte in polvere per bambini, e quello della melamina non è il primo scandalo del genere: nel 2004 circa 13 bambini persero la vita nella provincia orientale dello Anhui, dopo aver bevuto latte adulterato. Il caso si allarga subito al Giappone e a Hong Kong: test effettuati dal ministero della Sanità nipponico confermano la presenza della sostanza nociva in alcuni prodotti alimentari giapponesi che contengono latte in polvere. Le autorità di Hong Kong, dopo alcuni test, trovano melamina in un marchio di cereali per bambini prodotti dalla Heinz, azienda leader dell'alimentazione per l'infanzia, e in crackers di riso.

L'Oms e la Fao lanciano un appello per esortare i Paesi coinvolti ad assicurare un'alimentazione sicura a milioni di lattanti ed invitano le autorità interessate a mantenere alta la guardia per evitare una possibile diffusione di prodotti lattiero-caseari contaminati. L'Unione Europea corre ai ripari, mettendo al bando tutti i prodotti ad alto rischio contenenti latte in polvere destinati ai bambini provenienti dalla Cina. La Commissione Europea prevede controlli sanitari a tappeto anche sui

prodotti alimentari per adulti che contengono più del 15% di latte in polvere cinese. Come di consueto l'Efsa diffonde un comunicato piuttosto tranquillizzante sugli eventuali rischi sulla salute: secondo l'Agenzia non ci sono in Europa pericoli in caso di consumo di cioccolata e dolciumi contenenti latte contaminato con la melamina, considerando la disponibilità di tali prodotti sul mercato e alla luce del divieto di importazione di latte dalla Cina. Il problema, infatti, si pone solo per i cibi contenenti latte in polvere o prodotti caseari Made in Cina e l'Efsa suggerisce di non eccedere nel consumo: adulti e bambini non dovrebbero superare un consumo di prodotti alimentari (biscotti, caramelle al latte e cioccolata) contenenti melamina in quantità superiore a 0,5 milligrammi per chilogrammo di peso corporeo (in Cina nei casi più gravi se ne sono trovati 2,5). "Elevati livelli di melamina - ricorda l'Efsa - possono in primo luogo avere effetti sui reni".

Il 14 ottobre 2008 la Commissione adotta la decisione 2008/798/CE che vieta l'importazione nella Comunità di prodotti contenenti latte o prodotti lattieri, di soia o prodotti a base di soia destinati all'alimentazione particolare dei lattanti e dei bambini nella prima infanzia e impone agli Stati membri di effettuare controlli sistematici su tutte le partite originarie o provenienti dalla Cina di mangimi e alimenti contenenti latte o prodotti lattieri, soia o prodotti a base di soia e di bicarbonato di ammonio destinato agli alimenti e ai mangimi. In questa decisione il livello di 2,5 mg/kg viene considerato il livello opportuno per distinguere tra il livello di base inevitabile di melamina e l'adulterazione inaccettabile.

L'anno successivo viene approvato il regolamento n. 1135/2009 del 25 novembre della Commissione Europea che impone condizioni speciali per l'importazione di determinati prodotti originari della Cina o da essa provenienti ed abroga la decisione precedente, mantenendo il divieto di importazione, ma riducendo i controlli. Dall'inizio del 2009, infatti, sono diminuite le notifiche trasmesse attraverso il sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi (Rasff) relative ai livelli inaccettabili di melamina negli alimenti e nei mangimi provenienti dalla Cina e, nel frattempo, le autorità cinesi hanno fornito garanzie sui controlli cui vengono sottoposti questi prodotti esportati nell'Unione Europea.

Sul piano internazionale l'ISO e l'International Dairy Federation (IDF) elaborano una norma che stabilisce metodi di prova per determinare il contenuto di melamina e di acido cianurico nel latte, nel latte in polvere e nei relativi prodotti per l'infanzia: si tratta della specifica tecnica ISO/TS 15495 | IDF/RM 230:2010 che "definisce un metodo che utilizza la cromatografia liquida con ionizzazione mediante elettrospray e spettrometria di massa tandem, e fornisce le linee guida per il campionamento, le procedure di prova, le prestazioni e gli esempi". La norma dovrebbe contribuire anche a riguadagnare la fiducia dei consumatori nei confronti dell'industria del latte e ad aiutare fabbricanti e autorità di regolamentazione per prevenire ulteriori incidenti.

La vicenda del latte alla melamina si incrocia con un'altra battaglia: quella sull'etichettatura d'origine del latte, per garantire la trasparenza di un settore che è entrato in crisi. L'Italia spinge

per questo e il Ministro dell'agricoltura Luca Zaia presenta il Decreto ministeriale "Norme in materia di etichettatura del latte sterilizzato a lunga conservazione, del latte UHT, del latte pastorizzato microfiltrato e del latte pastorizzato ad elevata temperatura, nonché dei prodotti lattiero-caseari". Il decreto introduce, pena il divieto di commercializzazione dei prodotti, da qualunque paese provengano, sul territorio italiano l'obbligo di indicazione del luogo di origine per il latte sterilizzato a lunga conservazione, il latte UHT, il latte pastorizzato microfiltrato e il latte pastorizzato ad elevata temperatura. Ma il decreto non piace a Bruxelles: la Commissione Europea sostiene che la tracciabilità obbligatoria non si può imporre con un decreto. Un anno dopo ci saranno altri casi di latte in polvere contaminato che porteranno al sequestro di 72 tonnellate di prodotto e alla chiusura di 2 aziende nel Ningxia.

Diossina, il nemico numero uno dei cibi: come si combatte?

Contro la diossina nei cibi si è scatenata, soprattutto negli ultimi anni, una battaglia a colpi di sequestri e boicottaggi di alcuni alimenti importanti per diversi Paesi: dalla carne irlandese alla mozzarella di bufala campana, passando per le uova tedesche. Senza soffermarsi troppo sulla natura complessa di questa sostanza, è sufficiente dire che si tratta di residui di combustioni, industriali o naturali, altamente tossici per l'ambiente, gli animali e l'uomo verso cui ha effetti cancerogeni. L'emergenza diossina si ripete purtroppo ciclicamente. Nel 2006 il problema riguarda polli e suini di Belgio, Olanda e Germania: l'allarme è lanciato da una società di mangimi che riscontra elevate quantità di diossina nel grasso utilizzato per produrre mangimi. Nel 2007 risultano contaminati yogurt e altri alimenti svizzeri a causa di un addensante alla diossina.

Nel 2008 scoppia lo scandalo della carne di maiale alla diossina che parte dall'Irlanda e arriva a toccare più di 25 paesi, tra cui l'Italia. In diversi allevamenti irlandesi vengono trovati animali che presentano tracce di diossina ben 100 volte superiori ai limiti massimi consentiti all'interno dell'Unione Europea: mangimi contaminati sono stati forniti a 10 allevamenti che producono il 10% circa della carne di maiale in Irlanda. Il problema si sarebbe verificato a settembre e le autorità irlandesi ritirano per precauzione tutti i prodotti a base di carne di maiale "Made in Irlanda", prodotti dopo il 1° settembre.

Ma l'allarme si estende a tutta l'Europa poiché l'Irlanda è tra i maggiori esportatori di carne di maiale: nel 2007 ne avrebbe esportata per un valore di circa 368 milioni di euro. La lista dei Paesi che importano carne di maiali allevati in Irlanda è lunga: oltre all'Italia, ci sono Gran Bretagna (in cima alla lista), Francia, Belgio, Olanda, Germania, Danimarca, Polonia, Svezia e paesi extra UE come Svizzera, Stati Uniti, Canada, Giappone e Russia. Immediatamente scattano i controlli in tutta Europa. Le tabella di marcia è sempre la stessa: la Commissione Ue attiva il sistema di allerta rapido sulla catena alimentare e convoca a Bruxelles una riunione con le autorità sanitarie degli Stati membri colpiti dall'allerta. L'Efsa viene incaricata di valutare l'impatto del caso e i rischi legati alla contaminazione.

In Italia il dipartimento alimenti e salute animale del Ministero del Welfare invia una circolare alle Regioni per fare controlli precauzionali e verificare l'eventuale presenza di questi alimenti nel nostro Paese. Ci sono alcuni sequestri di partite di carne suina proveniente dall'Irlanda entrate nel nostro paese dopo il 1° settembre, ma si cerca di tranquillizzare i consumatori sui bassi rischi per la salute, sottolineando la sicurezza degli allevamenti italiani, sottoposti a rigidissimi controlli e iter disciplinari molto rigorosi. La questione alla base è sempre la stessa e viene rilanciata da diverse parti: serve un sistema europeo di etichettatura obbligatorio che indichi la provenienza e l'origine di tutti gli alimenti, come si è fatto per il pollo (dopo l'allarme aviaria) e per la carne bovina (dopo l'emergenza mucca pazza). L'Unione Europea arriverà a tale sistema con il regolamento 1169, approvato a fine 2011, che entrerà in vigore a dicembre 2014. (vedi box di approfondimento)

Nel 2009 si agisce prima sul piano dei controlli con il regolamento (CE) N. 669/2009 che introduce un livello accresciuto di controlli ufficiali sulle importazioni di alcuni mangimi e alimenti di origine non animale e con il regolamento (CE) n. 152/2009 che fissa i metodi di campionamento e d'analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per gli animali.

Nel 2010 la diossina tocca maiali, polli e uova dalla Germania: dai controlli emerge un alto tasso di diossina, probabilmente causata dal mescolamento (in modo fraudolento) del mangime con residui di olio biodiesel per aumentare il tasso di proteine. Le autorità di Berlino sospendono subito la conferma delle consegne di uova e carne provenienti da migliaia di allevamenti di polli, tacchini e maiali. L'Unione europea chiede di sapere se carni o uova siano state esportate in altri stati membri ma, un rapporto del ministero federale dell'Agricoltura esclude che i mangimi alla diossina siano stati venduti all'estero, assicurando che l'emergenza è circoscritta alla Germania. Secondo le indagini degli esperti della Federazione degli Agricoltori tedeschi (Dbv), le 3mila tonnellate di acidi grassi destinati ad uso industriale sono stati prodotti dalla società Petrotec, produttrice di biodiesel, e rivenduti tramite l'azienda olandese Olivet al produttore di mangimi tedesco 'Harles & Jentzsch". Le autorità tedesche chiedono sanzioni durissime per i responsabili. Secondo elaborazioni su dati Istat, nei primi dieci mesi del 2010 sarebbero state importate dalla Germania 2,7 milioni di chili di uova, in guscio, fresche, conservate o cotte, con un aumento del 12% rispetto allo stesso periodo del 2009.

Una cosa importante da sottolineare è che, in questo caso, l'allarme diossina ha coinvolto uno dei prodotti tra i più tracciati all'interno dell'Unione Europea ossia le uova: dal 1° gennaio 2004 è in vigore per le uova un sistema di etichettatura obbligatorio che consente di distinguere la provenienza e il metodo di allevamento delle uova. Un codice apposto sulle confezioni indica con il primo numero il tipo di allevamento (0 per biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 nelle gabbie); la seconda sigla indica lo Stato in cui è stato deposto; seguono le indicazioni relative al codice Istat del Comune, alla sigla della Provincia e, infine il codice distintivo dell'allevatore. A queste informazioni si aggiungono anche quelle relative alle differenti categorie (A e B a seconda che

siano per il consumo umano o industriale) per indicare il livello qualitativo e di freschezza e le diverse classificazioni in base al peso (XL, L, M, S). Tutto questo però non è bastato a "salvare le uova". Continua comunque ad essere molto importante il percorso verso l'estensione dell'obbligo d'origine in etichetta anche ad altri alimenti come la carne di maiale. Per questa dovremo aspettare il 2014, quando entrerà in vigore il regolamento 1169 dal quale è esclusa però la carne di cavallo.

Nel 2011 lo scandalo dei mangimi alla diossina si allarga ancora di più: la sostanza cancerogena potrebbe aver contaminato anche carne e latte. Vengono chiusi per precauzione 4.709 allevamenti di cui gran parte di maiali e quasi tutti situati in Bassa Sassonia. Secondo il portavoce del ministero dell'Agricoltura della Bassa Sassonia "non si può escludere che latte contaminato sia finito nei supermercati". Anche in questo caso vengono coinvolti anche altri Paesi europei e non.

Il 28 gennaio 2011 il Parlamento Europeo presenta un'interrogazione alla Commissione Europea sull'allargamento della contaminazione da diossina: a due anni dallo scandalo della carne suina irlandese, "l'Unione europea è nuovamente scossa da uno scandalo alimentare dovuto alla diossina. Secondo alcuni articoli pubblicati sulla stampa internazionale, da analisi effettuate sugli alimenti utilizzati dall'azienda tedesca in questione sarebbero emersi, già a partire dal marzo 2010, tassi eccessivi di diossina, ma la notizia è stata resa pubblica solo a fine dicembre 2010". I parlamentari chiedono alla Commissione: "Quando è scoppiato veramente lo scandalo?", "Quali paesi ha coinvolto?", "Gli autocontrolli effettuati dalle industrie e dalle autorità nazionali di sorveglianza bastano a proteggere la salute dei cittadini europei?", "In che modo la Commissione intende rinforzare i meccanismi di controllo del mercato negli Stati membri?".

La Commissione Europea fa sapere che già nel 2001 aveva inviato ai parlamentari europei un' importante comunicazione in cui si leggeva: "l'esposizione a diossine e a Pcb diossino-simili supera la dose tollerabile settimanale (TWI - Tolerable Weekly Intake) e la dose tollerabile giornaliera (TDI - Tolerable Daily Intake) in parte considerevole della popolazione europea". "I prodotti della pesca ed altri prodotti di origine animale rappresentano circa l' 80% delle fonti di contaminazione" si leggeva nella comunicazione che intendeva promuovere non solo l'informazione sui problemi della contaminazione, ma anche la consapevolezza per attuare strategie di prevenzione.

Ad agosto 2011 la Commissione Europea adotta una raccomandazione sulla riduzione della presenza di diossine, furani e PCB nei mangimi e negli alimenti: si invitano gli Stati membri, qualora durante i controlli vengano riscontrati livelli superiori a quelli stabiliti, ad avviare indagini per individuare la fonte di contaminazione e a prendere provvedimenti per ridurre o eliminare la fonte di contaminazione. Gli Stati membri devono informare la Commissione e gli altri Stati membri in merito a quanto rilevato, ai risultati delle indagini condotte e ai provvedimenti presi per ridurre o eliminare la fonte di contaminazione.

Il 21 ottobre 2011 arriva il via libera degli Stati membri alla proposta della Commissione Europea di migliorare la protezione dei cittadini e dell'industria contro la possibile contaminazione da diossina: sono diverse le nuove misure che verranno adottate entro la metà del 2012 per ridurre il rischio di contaminazione della catena alimentare, evitando così lo stop delle vendite di prodotti alimentari dal mercato che ha costi sia per i consumatori che per le industrie.

Il regolamento 1169: la rivoluzione in etichetta. Finalmente, a fine 2011, l'Europa si dota di un sistema nuovo di etichettatura: il regolamento n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio (pubblicato in Gazzetta Ufficiale il 22 novembre 2011) relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Il nuovo regolamento assorbe normative diverse e stratificate nel tempo, ovvero le norme sull'etichettatura nutrizionale e salutistica, sugli allergeni, sulle indicazioni volontarie e obbligatorie in etichetta. Tutto questo viene riassunto in un documento di circa 25 pagine, abbastanza semplice da leggere e rivolto agli operatori, ai controllori, e in generale a tutti coloro che si occupano dell'informazione ai consumatori.

Si riprendono alcuni aspetti di filosofia alimentarista come "leggibilità e chiarezza" delle etichette e "non ingannevolezza" dei claims. Ad esempio all'articolo 3 si legge: "La fornitura di informazioni sugli alimenti tende a un livello elevato di protezione della salute e degli interessi dei consumatori, fornendo ai consumatori finali le basi per effettuare delle scelte consapevoli e per utilizzare gli alimenti in modo sicuro". La norma si applica a tutti prodotti confezione, escluso il fresco e i preconfezionati dalla Gdo.

Di seguito uno schema delle principali novità del nuovo regolamento che entrerà in vigore il 13 dicembre 2014:

- Gli alimenti confezionati devono avere una tabella nutrizionale con 7 elementi (valore energetico, grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, proteine, zuccheri e sale) riferiti a 100 g o 100 ml di prodotto, che potrà essere affiancata da dati riferiti ad una porzione. Si possono utilizzare altri schemi come i semafori attualmente in auge nel Regno Unito, solo se di facile comprensione.

- Le diciture devono avere un carattere tipografico di 1,2 mm (0,9 mm per le confezioni più piccole).

- E' obbligatorio indicare il Paese d'origine o il luogo di provenienza per la carne suina, ovina, caprina e il pollame (l'obbligo scatta entro due anni). La Commissione europea valuterà entro 5 anni se estendere l'origine anche al latte e prodotti non trasformati o mono-ingrediente e ad alcuni ingredienti come la carne nella preparazione di altri cibi o il latte nei prodotti lattiero-caseari quando rappresentano più del 50% dell'alimento. Non ha quindi

nessun valore legale la norma votata pochi mesi fa dal Parlamento italiano che prevede l'obbligo di indicare l'origine su tutti i prodotti.

- Quando un alimento congelato o surgelato viene venduto scongelato deve riportare sull'etichetta la parola "scongelato".
- La carne, le preparazioni a base di carne e i prodotti della pesca venduti come filetti, fette, o porzioni che sono stati arricchiti con una quantità di acqua superiore al 5% devono indicarne la presenza sull'etichetta. Quando invece i filetti , le fette o le porzioni sono composti da diversi pezzetti uniti con additivi o enzimi, bisogna specificare che il prodotto è ottenuto dalla combinazione di più pezzi (per esempio: carne separata meccanicamente)
- I salumi insaccati devono indicare quando l'involucro non è commestibile
- Gli allergeni vanno evidenziati nella lista degli ingredienti con accorgimenti grafici (grassetto o colore)
- La scritta "oli e grassi vegetali" va abbinata all'indicazione dell'olio o del grasso utilizzato (es. soia, palma, arachide). Nelle miscele è ammessa la dicitura "in proporzione variabile"
- L'acqua: quando la presenza nel prodotto finito dell'acqua aggiunta è superiore al 5% è obbligatorio indicarlo in etichetta
- Caffeina: le bevande diverse da tè, caffè e dai drink a base di tè e caffè con un tenore maggiore di 150 mg/l devono riportare sull'etichetta oltre alla scritta "Tenore elevato di caffeina" (introdotta nel 2003), l'avvertenza "Non raccomandato per bambini e donne in gravidanza o nel periodo di allattamento"
- La data di scadenza va indicata anche sulle confezioni preconfezionate poste all'interno del prodotto
- La carne, le preparazioni a base di carne e i prodotti ittici surgelati o congelati non lavorati, devono indicare il giorno, il mese e l'anno della surgelazione o del congelamento
- Acidi grassi trans: entro tre anni dall'entrata in vigore del regolamento la Commissione redige un rapporto per valutare se riportare l'indicazione relativa agli acidi grassi trans nella tabella nutrizionale. Sino a quel momento è vietato riportare questa indicazione anche in modo volontario
- Le diciture obbligatorie, le indicazioni nutrizionali e quelle relative all'origine devono essere nello stesso campo visivo della denominazione di vendita
- Quando la superficie della confezione è inferiore a 10 cm2 è sufficiente riportare le notizie essenziali: denominazione di vendita, allergeni eventualmente presenti, peso netto, termine minimo di conservazione ("da consumarsi preferibilmente entro …") o data di scadenza ("da consumarsi entro …").

Contro la contaminazione dei cibi da diossina vengono adottate anche le seguenti misure:

- il regolamento (UE) n. 1259/2011 sui tenori massimi per i PCB diossina-simili e i PCB non diossina-simili nei prodotti alimentari,
- il regolamento n. 225/2012 sul riconoscimento degli stabilimenti che immettono sul mercato prodotti derivati da oli vegetali e grassi miscelati da utilizzare nell'alimentazione degli animali e sui requisiti specifici per la produzione, lo stoccaggio, il trasporto di oli, grassi e prodotti da essi derivati e per i relativi test per la diossina;
- il regolamento n. 252/2012 che stabilisce i metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei livelli di diossine e sostanze simili in alcuni prodotti alimentari;
- il regolamento n. 278/2012 sui livelli di diossine e policlorobifenili;
- il regolamento (UE) n. 594/2012 sui tenori massimi dei contaminanti ocratossina A, PCB non diossina-simili e melamina nei prodotti alimentari;
- il regolamento n. 1067/2013, sui tenori massimi per i contaminanti diossine e simili nel fegato degli animali terrestri.

2009, influenza suina: allarme alimentare o sanitario. **Nel 2009 si sviluppa una nuova psicosi: dal Messico arriva l'allarme su una forte influenza (un sottotipo della A) trasmessa dai maiali che causa la morte di diverse persone.** A differenza del morbo della mucca pazza, quest'influenza non si trasmette mangiando carne infetta (la cottura elimina il virus) ma come una normale influenza, cioè soprattutto per via aerea. E gli effetti sono quelli dell'influenza di stagione. **Va specificato che quello dell'influenza suina non rientra tra gli allarmi alimentari veri e propri, ma accende comunque il dibattito sulla necessità dell'obbligo in etichetta di indicare l'origine delle carni di maiale. Cosa che viene prevista successivamente nel già citato regolamento n. 1169/2011**. I consumatori si chiedono se sia rischioso mangiare la carne di maiale, nonostante i messaggi tranquillizzanti dell'Organizzazione Mondiale della Sanità circa la non trasmissibilità del virus con il cibo (ma solo attraverso il contatto ravvicinato con animali infetti vivi). Inoltre, le autorità assicurano che la cottura e anche la semplice essicazione o salatura della carne di maiale, costituiscono procedimenti sufficienti per uccidere ogni forma di virus. Quindi non c'è nessun pericolo neanche per il consumo di prodotti insaccati.

Il virus H1N1 arriva presto in Europa: vengono annullati i viaggi verso il Messico e a Bruxelles si convoca una riunione d'emergenza con i Ministri della salute degli Stati membri per predisporre una strategia comune di contrasto ad una possibile pandemia. Viene attivata la Task Force e tutte le misure previste contro le pandemie influenzali. L'OMS innalza il livello d'allarme sull'influenza suina da 4 a 5; in Europa vengono segnalati diversi casi di contagio e quasi tutti sono legati a viaggi in Messico. La Commissione Europea lancia una campagna di vaccinazione contro il virus A/H1N1 autorizzando la commercializzazione di 2 vaccini: Pandemrix della GlaxoSmithKline e Focetria della Novartis. L'anno successivo questi vaccini verranno messi sotto accusa per aver causato una maggiore narcolessia in chi li ha usati. A confermare i disordini del sonno causati dal

Pandemrix è un report dell'Agenzia Ue per i Medicinali (la stessa che li ha autorizzati), secondo cui "è probabile che il vaccino abbia interagito con fattori genetici o ambientali portando in questo modo alla narcolessia". Nel Regno Unito il Pandemrix è stato il vaccino più utilizzato, con oltre 6 milioni di dosi somministrate: nel Paese si è anche verificato il maggior numero di contagi (12.470) e di morti (circa 40). Nel 2009 in Europa ci sono stati 43.245 casi di persone contagiate da H1N1 con 93 morti. Secondo le stime, le morti hanno riguardato soprattutto i cosiddetti "soggetti a rischio", ovvero anziani, bambini e donne incinta.

2010, scandalo della mozzarella blu. A giugno 2010 scoppia il caso, abbastanza eclatante, della mozzarella blu: alcuni consumatori si accorgono che la mozzarella acquistata al supermercato si colora di blu cobalto poco dopo l'apertura della confezione. Il motivo è la presenza di un batterio, lo Pseudomonas Fluorescens, che non ha effetti nocivi sulla salute dell'uomo: normalmente presente in natura, non è tossico ma certamente non commestibile. Al di là dei rischi per la salute, a preoccupare i consumatori sono le condizioni igieniche con cui vengono prodotti gli alimenti: il batterio infatti entra nella filiera proprio durante la lavorazione attraverso le acque di raffreddamento o perché i locali non sono sterili.

I marchi coinvolti inizialmente sono Land (vendute dal discount Eurospin), Lovilio (vendute da Lidl), Malga Paradiso (Md), Fattorie Torresina (Todis), Monteverdi (Forté) e la mozzarella targata Ld . In un primo momento si tratta di mozzarelle tutte prodotte in Germania dalla Milchwerk Jager Gmbh & Co. La Germania viene messa sotto accusa e scattano i sequestri (in Italia 70.000 solo nei primi giorni) dei prodotti d'origine tedesca. A notificare il primo caso è l'Italia, il 9 giugno, tramite il Sistema d'allarme rapido per gli alimenti ed i mangimi (RASFF). Ma quando scatta l'allarme il formaggio alterato ha già raggiunto altri paesi (i primi ad essere coinvolti sono Italia e Slovenia). I primi risultati di laboratorio giungono dal Trentino, dove emerge che nell'acqua di refrigerazione delle mozzarelle c'é un batterio del genere Pseudomonas.

Il portavoce della Commissione Europea, Frederique Vincent, annuncia che Bruxelles segue da vicino la vicenda e ha inviato un ispettore sanitario europeo in Germania. Dopo la riunione degli esperti UE (Stati membri e Commissione) al Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali (SCoFCAH), viene ordinato lo stop della produzione di prodotti lattiero-caseari nello stabilimento in Germania; la produzione potrà riprendere soltanto quando le autorità competenti forniranno garanzie complete che la fonte di contaminazione sarà stata eliminata completamente. La Commissione evidenzia la mancata informazione delle autorità competenti da parte dell'impresa quando la contaminazione è stata individuata.

Ma dopo qualche giorno viene coinvolta anche la Granarolo: una donna si accorge che due mozzarelle acquistate in un ipermercato Auchan di Rivoli torinese, si sono colorate di blu. Le analisi confermano la presenza dello Pseudomonas fluorescens. Si presume, dunque, che la

Granarolo acquisti latte dall'azienda tedesca, come verificato anche dagli inquirenti attraverso il monitoraggio costante sul flusso di queste materie prime.

Tuttavia, la Granarolo Spa replica di non aver mai acquistato "latte, mozzarella, semilavorati o ingredienti dalla società tedesca Jaeger, che invece è stata fornitrice dell'azienda, ma esclusivamente di provole dolci (prodotti finiti confezionati)". Della vicenda si occupa la procura di Torino: il procuratore Raffaele Guariniello conduce un'inchiesta. Le cagliate congelate, presenti nelle mozzarelle che si colorano di blu, arrivano principalmente da Lituania, Ungheria, Polonia, Germania, ma la loro presenza non viene indicata in etichetta perché non è ancora obbligatoria l'indicazione di origine.

Il Ministro della Salute Ferruccio Fazio sottolinea che l'Italia "é il primo Paese per numero di notifiche al sistema di allerta rapido", e che "non può effettuare controlli di iniziativa nazionale con effetto discriminatorio sui prodotti di origine Ue, mentre può invece effettuare controlli supplementari per la verifica del rispetto dei criteri di sicurezza". Sulle importazioni di prodotti alimentari di origine animale come carne e latte il controllo viene effettuato direttamente dagli uffici periferici del ministero della Salute sulla totalità delle merci. Mentre sull'import dei prodotti vegetali i controlli vengono effettuati dagli al momento dell'ingresso nel territorio nazionale, e ciò a differenza di altri Paesi comunitari che effettuano i controlli a introduzione già avvenuta sul proprio territorio. Proprio per questo, "l'Italia, che ha una posizione più avanzata, sostiene una armonizzazione maggiore in tema di controlli". Si chiede a gran voce di fare immediatamente chiarezza su quanto latte e derivati l'Italia importi e da dove, con quali marchi questi vengano immessi sul mercato e su quali relazioni ci siano tra la società tedesca Milchwerk Jager e la Granarolo. Si pone anche un problema di pubblicità ingannevole, poiché i prodotti Granarolo parlano di "mucche italiane selezionate", di "filiera garantita e controllata" e di "latte garantito e certificato ogni giorno con controlli più numerosi e approfonditi di quelli di legge".

Nel frattempo si scatena anche una polemica sui rimborsi che i discount coinvolti nello scandalo della mozzarella blu dovrebbero garantire ai consumatori. Da alcune verifiche emerge che il rimborso viene fatto, ma non c'è un'informazione adeguata a riguardo: nei punti vendita non ci sono cartelli o volantini con l'indicazione del ritiro dei prodotti o con l'invito a riportare le mozzarelle a rischio per farsi rimborsare. Dagli scaffali comunque scompaiono i prodotti di origine tedesca che vengono sostituiti con prodotti della stessa marca ma "Mmade in Italy": ad esempio da Lidl torna la mozzarella "Lovilio" ma con un'immagine della bandierina italiana; da Todis si trova la mozzarella "Fattorie Torresina", ma prodotta ad Aprilia.

Purtroppo il caso della mozzarella blu non è stato ancora risolto e lo dimostrano diversi casi che si sono registrati anche di recente: a giugno 2012 un caso in provincia di Frosinone, ad agosto 2013 un altro caso a Torino, per non parlare di un intero lotto di mozzarelle ritirato dalla mensa scolastica di una scuola elementare, servita da Milano Ristorazione. Il blu, o anche il rosa, sono sempre in agguato quindi per le

mozzarelle; per il momento alcune aziende hanno deciso in via precauzionale di ridurre la scadenza delle mozzarelle da 25 giorni a due settimane.

2011, allarme Escherichia Coli. Nel 2011 dalla Germania parte l'allarme Escherichia Coli: un ceppo molto raro (indicato con il numero 0104) del comune batterio che vive nell'intestino di animali e uomini, rilascia una potente tossina che si rivela molto pericolosa per l'uomo. Il bilancio finale della diffusione del batterio killer è di una cinquantina di morti (48 in Germania e uno in Svezia) e di oltre 4000 contagi segnalati in diversi paesi europei. Risalire all'origine della contaminazione, tuttavia, non si rivela una cosa semplice: il primo ad essere messo ingiustamente sul banco degli imputati è il cetriolo spagnolo perché il batterio viene trovato in alcuni cetrioli importati da Malaga, in Spagna. L'epidemia sembra in un primo momento limitata alla Germania, dove si registrano i primi casi di infezione, ma successivamente si capisce che si tratta di un allarme di dimensione europea. Vengono subito diffusi consigli di igiene contro il batterio: non mangiare frutta o verdura crude e lavarsi le mani spesso, soprattutto prima di toccare il cibo. Nel frattempo partono sequestri preventivi di tonnellate di cetrioli provenienti dall'Andalusia e si fanno analisi per capire da dove è partita la contaminazione.

Per giorni si brancola nel buio finché le autorità sanitarie di Amburgo scagionano i cetrioli spagnoli, rivelando che i patogeni individuati sui cetrioli contaminati non corrispondono a quelli rilevati nelle feci di alcuni pazienti. Segue la versione ufficiale della Commissione Europea. "Non c'é alcuna prova che i cetrioli spagnoli siano la causa del contagio - spiega il commissario Ue alla Salute, John Dalli, in una conferenza a Bruxelles dopo aver parlato con i Ministri competenti di Spagna e Germania - I test indicano che i cetrioli in generale e quelli spagnoli in particolare non hanno dato un risultato positivo per questo ceppo che causa il contagio". Dalli fa sapere che si stanno facendo analisi anche su campioni di suolo e di acqua per avere un quadro più chiaro. Le prime indagini effettuate in Italia sui cetrioli sequestrati risultano negative e i prodotti vengono dissequestrati. L'allarme però si è diffuso e molti contratti per l'export di produzioni di ortaggi e verdure, non solo di cetrioli, vengono disdetti e intere partite di prodotti restano ferme nei magazzini delle dogane. Si chiedono risposte chiare e tempestive alle istituzioni europee. L'Organizzazione mondiale della Sanità spiega che la variante di Escherichia Coli trovata nei pazienti tedeschi contagiati "non è stata mai vista prima in un focolaio di infezione".

A distanza di settimane, dopo che sono stati incolpati anche i pomodori, l'insalata e il salame di cervo, si identificano come colpevoli alcuni germogli (prima di soia poi di fagioli) tedeschi mangiati crudi: viene chiusa l'azienda produttrice in Bassa Sassonia, a cui è riconducibile quasi la metà dei casi di infezioni. La Commissione europea convoca una riunione straordinaria del Comitato di gestione per discutere su come affrontare la psicosi collettiva generata dall'epidemia di Escherichia Coli. Durante la Plenaria del Parlamento Europeo a Strasburgo, alcuni deputati accendono il dibattito con il commissario Dalli, sottolineando il bisogno di migliorare il

coordinamento nelle ricerche, e rafforzare l'etichettatura alimentare e la tracciabilità dei prodotti. Il Parlamento punta il dito contro il ritardo nell'individuazione della vera fonte del focolaio di Escherichia coli: la ricerca scientifica e le analisi si sono dimostrate al momento incapaci di fornire una risposta. Dalli risponde che la Commissione Europea ha attivato tutte le reti a sua disposizione per gestire la crisi, organizzando incontri giornalieri con le autorità alimentari e sanitarie e diffondendo una rapida allerta. Gli europarlamentari però criticano la battaglia delle accuse che si è scatenata ai danni dell'industria agricola di alcuni Stati membri: alcuni deputati sventolano in modo provocatorio cetrioli ed invitano a prendere in considerazione compensazioni finanziarie per fare fronte alle perdite. Arrivano le prime accuse al Consiglio europeo: cerca di ostacolare la nuova legislatura in materia di etichette alimentari. Si chiede a gran voce una migliore tracciabilità degli alimenti, fondamentale per la sicurezza dei consumatori che hanno il diritto di conoscere la provenienza di ciò che mangiano: l'attuale catena di trasporti, invece, rende impossibile sapere con certezza come e dove un alimento è stato prodotto. Così né la Germania né l'Europa sono state pronte a fronteggiare la crisi. Alcune Associazioni dei consumatori chiedono che in Italia venga istituita un'Agenzia nazionale sulla sicurezza alimentare per garantire un'informazione davvero indipendente e per coordinare i controlli e gli studi (ne è dotata la metà dei Paesi in Europa). Nel nostro Paese, invece, è tutto gestito dal Ministero della salute, che nel 2010 ha praticamente annullato la legge istitutiva dell'Agenzia, approvata nel 2008 e ha trasferito le relative competenze a una Direzione generale del Ministero stesso. Ad agosto la Commissione europea stanzia 12 milioni di euro (ulteriori) a favore del programma quadro di ricerca al fine di rafforzare la capacità dell'Europa di fare fronte ad agenti patogeni come il ceppo virulento Escherichia coli (E. coli), cui viene specificamente destinato un importo di circa 2,1 milioni di euro.

Intanto in Francia scoppia un altro focolaio di Escherichia Coli 0104:H4 e si scopre che esiste un collegamento con il focolaio tedesco che poi è il vero colpevole della contaminazione: si tratta di una partita di semi di fieno greco importati dall'Egitto ed utilizzati per produrre i germogli. Lo ha concluso la task force dell'Efsa istituita ad hoc il 26 giugno 2011 per coordinare le indagini per rintracciare la possibile fonte delle epidemie batteriche. L'allerta, tuttavia, resta alta e l'Efsa consiglia ai consumatori di non mangiare i germogli crudi e neanche quelli coltivati in proprio per uso personale, a meno che non siano completamente cotti. Non si può, infatti, escludere che siano coinvolti altri lotti di fieno greco importati dall'Egitto nel periodo 2009-2011. Inoltre, i risultati negativi di test microbiologici effettuati sui semi non possono essere interpretati come la prova che un lotto non è contaminato dal batterio poiché i semi venduti alle aziende per la coltivazione dei germogli vengono spesso miscelati con altri semi. Non si può escludere quindi una contaminazione incrociata. In una lettera alla Commissione Europea, l'Efsa chiede di concentrare tutti gli sforzi per evitare un'ulteriore esposizione del consumatore ai semi sospetti e di effettuare operazioni di tracciamento in tutti i paesi che possono avere ricevuto i semi delle partite in questione.

A novembre l'autorità europea per la sicurezza alimentare pubblica le sue conclusioni sulla valutazione del rischio derivante dal batterio Escherichia Coli produttore della tossina Shiga (STEC). L'Efsa scrive: "i semi germogliati suscitano timori per la sicurezza alimentare connessi alla contaminazione microbica e sussistono molti fattori di rischio per la contaminazione di tutta la catena produttiva dei semi germogliati: il rischio aumenta perché germogli e prodotti simili di solito vengono consumati crudi o con un minimo livello di trasformazione e possono dunque essere considerati come cibi pronti al consumo. I consumatori, compresi coloro che li coltivano in proprio, devono essere informati dei rischi per la sicurezza alimentare". "I batteri patogeni – spiegano gli esperti dell'Efsa – possono contaminare i semi destinati alla germinazione durante la produzione, lo stoccaggio e la distribuzione attraverso, ad esempio, l'acqua di irrigazione contaminata e particelle del terreno. L'elevata temperatura e umidità necessarie per la germinazione e il germoglio dei semi sono altresì condizioni favorevoli a un'ulteriore crescita e proliferazione di batteri patogeni. Per questo, la sicurezza alimentare va tenuta presente lungo tutta la catena produttiva". Vengono raccomandate misure di sicurezza supplementari di gestione della sicurezza alimentare, dalla produzione dei semi fino al prodotto finale. Fra gli interventi per la riduzione del rischio suggeriti dall'Efsa ci sono ad esempio l'uso attento dei fertilizzanti e dell'acqua di irrigazione, la riduzione della contaminazione dei semi con il suolo durante la raccolta, la garanzia che i semi vengano trasportati e conservati in condizioni che rendano minimi i rischi di contaminazione, e la riduzione della commistione fra lotti di sementi.

2013 – scandalo della carne di cavallo. In pieno inverno 2013 i consumatori europei scoprono che non possono stare tranquilli neanche con i ravioli e i tortellini ripieni di carne di manzo (che a "loro insaputa" contengono carne di cavallo). Lo scandalo scoppia a febbraio, quando inizia a circolare la notizia che alcune confezioni di lasagne surgelate della Findus, invece di contenere sugo a base di carne bovina (come indicato in etichetta) contengono carne di cavallo. La notizia arriva dal Regno Unito dove, in seguito a test effettuati da ispettori del Governo, viene trovata nelle confezioni di lasagne surgelate dal 60 al 100% di carne equina. Al di là dello scalpore della notizia e dell'inganno perpetrato a danno dei consumatori, il caso pone per l'ennesima volta un problema di tracciabilità degli ingredienti. Si inizia subito ad intravedere uno scandalo di dimensioni più grandi che coinvolge l'intero mercato delle carni, particolarmente esposto a truffe e manipolazioni. E' stato messo a nudo un punto debole dell'intera catena alimentare che approvvigiona tutta l'Europa: dopo l'Inghilterra, l'allarme scatta in Germania, Irlanda, Belgio. I motivi della frode restano sconosciuti: successivamente, quando si scopre che la carne di cavallo proviene da animali destinati al macello e non alla catena alimentare, si capisce chiaramente che c'è una convenienza economica dietro questa truffa.

La complessa ricostruzione dei passaggi è più o meno questa: la Findus si rifornisce da una società con sede nel nord-est della Francia, la Comigel, che produce prodotti simili per fornitori e distributori di cibo in 16 paesi. La Comigel a sua volta si rifornisce da un'azienda del sud della

Francia, la Spanghero, la cui società madre si chiama Poujol. La Poujol ha acquistato la carne congelata da un'azienda di commercializzazione di Cipro, che ha subappaltato l'ordinazione ad una società olandese. Quest'ultima si è rifornita da un mattatoio e una macelleria rumena. Mentre il gruppo Findus Nordic annuncia che farà causa al fornitore francese Comigel ed ai suoi fornitori per frode e violazione del contratto, l'Unione Europea si interroga sulle misure da prendere per contrastare l'allarme. La preoccupazione principale è quella di analizzare se nella carne di cavallo ci sono sostanze pericolose per la salute dei consumatori, ad esempio il fenilbutazone, un anti-infiammatorio somministrato ai cavalli ma vietato per uso umano.

L'Efsa fa sapere di essere a conoscenza della contaminazione di prodotti a base di carne di manzo con carne di cavallo nella filiera alimentare e che ci sono indagini in corso per risalire alla fonte.

Il Parlamento europeo punta il dito contro i Governi per la scarsa tracciabilità delle carni in Europa. "Il Consiglio è stato miope nei negoziati sul Regolamento per l'etichettatura dei cibi. A luglio 2011 il Parlamento è stato costretto ad accettare una legislazione debole". "Questo scandalo pone gravi domande sulla tracciabilità degli alimenti e sull'integrità della catena di fornitura delle carni. Agli allevatori si chiede una doppia etichettatura del bestiame e la carne deve essere tracciabile tra macelli, industrie di trasformazione e dettaglianti, "ma tutti gli sforzi diventano inutili se i produttori di cibi non controllano in modo adeguato i loro fornitori". Si capisce subito che il caso coinvolge tanti Paesi europei, tra cui l'Italia che importa ogni anno circa 30 milioni di chili di carne di cavallo, asino o mulo da paesi come Polonia, Francia, Spagna e anche dalla Romania che sembra essere uno dei principali imputati dell' "horsegate". La Francia fa pressioni affinché la Commissione acceleri la pubblicazione di un rapporto previsto per la fine dell'anno, sull'obbligo di indicare in etichetta l'origine delle carni macinate che finiscono in piatti e cibi preparati.

Intanto a Bruxelles viene fissato un vertice dei Ministri dell'Agricoltura, durante il quale il Commissario europeo alla salute Tonio Borg precisa: "Il fatto che il problema sia emerso e che ora sia stato identificato, é il risultato non della mancanza ma della presenza di una legislazione Ue che è stata violata. Il sistema della sicurezza alimentare Ue è uno dei più sicuri al mondo, in quanto permette la piena tracciabilità grazie a cui gli stati membri hanno scoperto "rapidamente l'origine e la catena di distribuzione dei prodotti fraudolenti". Al termine della riunione viene annunciata la risposta dell'Europa all'horsegate: un piano di test del Dna sui prodotti trasformati a base di carne di manzo. Sono circa 4.000 i test da effettuare tra il 1° e il 30 marzo (2.500 nei 27 Stati membri e 1.500 su cibi importati da paesi terzi). I risultati dei test verranno resi noti a fine aprile. Poiché ogni test costa 400 euro, la Commissione europea si fa carico del 50% dei costi, ossia di 200 euro a test.

Ma l'allarme coinvolge subito altre aziende. Coinvolta la Nestlé costretta a ritirare dal mercato in Italia e Spagna due prodotti: i Tortellini di carne e i Ravioli di Brasato, nei quali vengono trovate tracce di Dna di cavallo pari a poco più dell'1%. In una nota Nestlè precisa che sono state sospese

"tutte le consegne di prodotti finiti con manzo della tedesca H. J. Schypke, società che lavora per uno dei nostri fornitori" e che saranno ritirate dalla vendita anche le "Lasagnes a la Bolognaise Gourmandes" prodotte in Francia. L'Italia fa sapere di aver attivato i controlli sia negli stabilimenti di produzione di diverse aziende, sia sulla rete di distribuzione ben prima dell'approvazione della Raccomandazione della Commissione europea. Successivamente, in base alla Raccomandazione, il Ministero della Salute predispone un Piano di monitoraggio che comprende il prelievo di 200 campioni di alimenti commercializzati e/o etichettati come contenenti carne bovina ma che, per loro natura, si prestano ad essere oggetto di frode alimentare per aggiunta o sostituzione di carne equina non dichiarata. Il prelievo di prodotti, preferibilmente confezionati, riportanti in etichetta la dizione"carne bovina", viene eseguito presso la grande, media e piccola distribuzione. I prodotti oggetto del prelievo sono carne macinata, hamburger refrigerati o congelati, sughi con carne macinata (tipo ragù), carne in scatola, tortellini e ravioli con carne, cannelloni e lasagne. Il Ministro della Salute Renato Balduzzi fissa controlli anche sugli equidi vivi oggetto di scambio intracomunitario e destinati al macello ai fini della ricerca della sostanza fenilbutazone.

Ma lo scandalo della carne di cavallo non è destinata ad esaurirsi nel breve periodo: tracce di carne equina tra l'1 e il 10% vengono trovate nelle polpette Ikea in Svezia, durante controlli effettuati dal fornitore Dafgaard. In Italia ci sono altri casi: risultano positivi, nell'ambito dei controlli disposti dal Ministero della Salute, un campione di pasta fresca ripiena denominata "Piemontesino al vitello", prodotta e confezionata dalla ditta La Marchesina e alcuni prodotti Star, in particolare il Gran Ragù con verdure, il Ragù Bolognese e il Gran Ragù Classico. L'azienda, a seguito dell'allerta europea aveva già attuato il blocco in autocontrollo e le procedure di ritiro dal mercato dei prodotti finiti, ma il Nas di Milano ha sequestrato le confezioni in questione per violazione dell'articolo 515 del c.p. (frode commerciale). Ci sono anche i tortellini alla carne "Nuova Tort Uovo" e i tortellini al prosciutto "La spiga dei buoni sapori", prodotti dalla ditta Nuova Tort Uovo di Roma.

Da una valutazione congiunta dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare e dell'Agenzia europea dei medicinali emerge che "non è possibile impostare livelli di sicurezza per l'antinfiammatorio fenilbutazone nei prodotti alimentari di origine animale e quindi l'utilizzo nella catena alimentare dovrebbe rimanere vietata". In ogni caso, "la presenza illegale di residui di fenilbutazone in carne equina è di scarsa preoccupazione per i consumatori". Alla fine sui 361 campioni di alimenti a base di carne bovina, prelevati dai Nas per i controlli previsti dalla raccomandazione europea, 14 (quindi quasi il 4%) sono risultati positivi per presenza di carne equina superiore all' 1% (non dichiarata in etichetta). Nessun campione dei 323 analizzati per la presenza dell'antinfiammatorio fenilbutazone è risultato positivo. In un secondo momento nelle stesse aziende o in aziende collegate dove sono state riscontrate le positività, il Ministero della Salute italiano ha predisposto ulteriori controlli su altri 93 campioni, dei quali 19 sono risultati positivi (pari al 20,43%). "La percentuale si alza sensibilmente – spiega il Ministero in una nota –

poiché si tratta di aziende dove erano già state riscontrate positività o erano aziende collegate in quanto fornitrici di materia prima".

2013 – allarme frutti di bosco all'Epatite A. L'ultimo allarme a livello europeo (solo in termini temporali) è scoppiato prima dell'estate ed è tutt'ora in corso: si tratta del caso dei frutti di bosco contaminati con il virus dell'Epatite A. Tutto nasce intorno ad aprile, quando alcuni paesi (in primis Italia, Irlanda e Paesi Bassi) si accorgono che c'è un aumento anomalo di casi di Epatite A sul loro territorio. Tramite il Sistema di Epidemic Intelligence di informazione per le malattie trasmesse da alimenti e acqua (EPIS-FWD) ed il sistema di Allerta rapida della Commissione Europea (EWRS) vengono segnalati due cluster internazionali di Epatite A: il primo che coinvolge pazienti dei Paesi del Nord Europa (cluster presumibilmente legato al consumo di frutti di bosco congelati di importazione extra – UE), il secondo coinvolge turisti di rientro dall'Egitto. I primi di maggio vengono segnalati casi di Epatite A in turisti stranieri che avevano soggiornato in Nord Italia. A salire sul banco degli imputati sono i frutti di bosco surgelati, provenienti da Bulgaria, Polonia, Serbia e Canada.

In Italia, attraverso le notifiche di malattie infettive ed il sistema di sorveglianza SEIEVA, si registra un importante incremento del numero dei casi di Epatite A: su 16 Regioni che hanno trasmesso dati aggiornati al 20 maggio 2013, risulta un aumento delle notifiche del 70% nel periodo marzo-maggio 2013 rispetto allo stesso periodo del 2012. "E' necessario rafforzare la sorveglianza dell'Epatite virale A ed avviare indagini sul territorio nazionale finalizzate ad identificare sia l'esistenza di possibili casi autoctoni correlati che, eventualmente, le potenziali fonti" si legge nella circolare che il Ministero dirama alle Asl.

Vengono ritirati a titolo precauzionale alcuni lotti di mix di frutti di bosco surgelati: Bosco Reale, prodotto da Asiago Food, Bosco Buono prodotto da Green Ice e Frutti di bosco congelati, prodotto da Erica. Ma in seguito saranno coinvolte anche altre aziende.

Si continuano a registrare forti incrementi di casi di Epatite A: dal 1 gennaio al 30 giugno 2013 sono stati 448 quelli rilevati tramite il sistema di sorveglianza epidemiologica SEIEVA notevolmente in aumento rispetto a una media di 190 casi notificati nello stesso periodo nei tre anni precedenti. Un aumento che si registra soprattutto nelle Regioni del centro-nord; il Ministero della salute attiva una task force composta da esperti dello stesso Ministero, dell'Istituto Superiore di Sanità e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna. Lo scopo della task force è di individuare la possibile fonte di contaminazione, confermare le ipotesi di sospetta correlazione con il consumo di frutti di bosco surgelati e adottare le migliori strategie integrate di controllo. Le analisi mettono in evidenza una forte correlazione con il consumo di frutti di bosco surgelati assunti tal quali; vengono eseguiti numerosi controlli di laboratorio che permettono di identificare la contaminazione da virus dell'Epatite A in 4 lotti di prodotti differenti, per i quali sono state diramate le notifiche di allerta. Le ASL verificano che gli operatori interessati abbiano

adottato le misure di ritiro e richiamo per i consumatori. La Procura di Torino, sempre con il procuratore Raffaele Guariniello, apre un'inchiesta per commercializzazione di prodotti alimentari pericolosi su 10 aziende nei cui campioni prelevati e commercializzati nel torinese, viene rilevato il virus: si tratta di aziende di Padova, Pavia, Ferrara, Parma e Cuneo, che hanno confezionato frutti di bosco provenienti da Serbia, Ucraina, Bulgaria, Polonia, Romania e Canada.

Mentre l'Efsa lavora a stretto contatto con la direzione generale "Salute e consumatori" della Commissione europea e il Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie per analizzare le informazioni sui focolai infettivi fornite dagli Stati membri e individuarne l'origine, continua la conta delle nuove infezioni da Epatite A e delle aziende coinvolte. L'ultimo comunicato ufficiale del Ministero della Salute è dell'11 novembre scorso in cui si spiega che, "seppure ci sia stato un decremento nel numero dei casi rispetto al picco verificatosi nei mesi di aprile e maggio, le segnalazioni pervenute al Sistema di Sorveglianza nazionale sono ancora oltre l'atteso per il nostro Paese". "L'analisi della tracciabilità delle materie prime utilizzate per i lotti di frutti di bosco contaminati consente di formulare l'ipotesi di una possibile contaminazione all'origine o lungo la filiera di lavorazione e distribuzione delle singole materie prime congelate. Tuttavia tale ipotesi deve essere supportata da ulteriori evidenze microbiologiche o epidemiologiche". Il Ministero informa che, nonostante "tutti i lotti risultati positivi alle analisi siano stati prontamente ritirati e richiamati dal mercato", "non è escluso che vi siano in commercio altri mix di frutti di bosco surgelati/congelati contaminati, diversi da quelli oggetto di allerta". E "non si può escludere che nei freezer domestici siano conservati prodotti acquistati in precedenza e poi ritirati dal commercio. Il Ministero della salute raccomanda, pertanto, di consumare i frutti di bosco congelati/surgelati solo cotti, facendoli bollire (100°) per almeno 2 minuti".

Help Consumatori è la prima Agenzia on line di informazione quotidiana dedicata ai consumatori, alle associazioni che li rappresentano, ai mass media, alla Pubblica Amministrazione e alle aziende. Help consumatori svolge ormai una funzione di veicolo dell'informazione consumerista a 360 gradi, rappresentando i punti di vista e le iniziative di tutte le associazioni, delle istituzioni, delle aziende, degli esperti, insomma di tutti coloro che a vario titolo hanno da dire o fanno qualcosa nell'universo del consumo.

CAPITOLO II

Integrità del marchio Made in Italy e contraffazione: un duello perenne

Con ben 248 prodotti di qualità riconosciuti1, l'Italia continua ad essere la regina europea della qualità con più riconoscimenti Dop, Igp e Stg. Secondo il report dell'Istat "I prodotti agroalimentari di qualità DOP, IGP e STG" i prodotti a marchio sono una componente significativa della produzione agroalimentare italiana e fattore di competitività delle realtà agricole locali. I settori con il maggior numero di riconoscimenti sono gli ortofrutticoli e cereali (84 prodotti), gli oli extravergine di oliva, i formaggi (entrambi 40) e le preparazioni di carni (33). Nel 2010 gli operatori sono 84.587, in aumento del 3,0% rispetto al 2009. Di questi, il 92,2% svolge esclusivamente attività di produzione, il 6,0% solo trasformazione e il restante 1,8% effettua entrambe le attività.

Un settore essenziale per l'economia italiana, che resiste nonostante la crisi. Secondo la Fondazione Qualivita e l'Ismea non si arresta l'ascesa del comparto delle DOP e IGP , anche se si registrano a tassi meno importanti degli anni passati. La produzione certificata si è mantenuta pressoché costante nel 2011 (+0,2%), dopo i diffusi aumenti registratisi nel quinquennio precedente, con le sole parziali eccezioni del biennio 2008/2009.

In dieci edizioni di Italia a Tavola non sono mai mancate le contraffazioni, le usurpazioni dei marchi, dell'origine italiana dei prodotti e di tutta la qualità che la nostra tradizione enogastronomica rappresenta. **Già nel primo rapporto del 2004 raccontavamo dell'uso illecito della denominazione protetta da parte di prodotti non certificati,** quali **formaggi e oli extra vergini. Nel 2011 al centro della ricerca vi era proprio "l'emergenza contraffazione",** raccontando le tante le storie dei falsi. Tra i prodotti maggiormente vittima della frode troviamo proprio i più rappresentativi dell'enogastronomia italiana: i pomodori San Marzano, formaggi tipici come il Parmigiano Reggiano o il Grana Padano, il prosciutto di Parma, gli oli extravergini e vini blasonati.

Nel gennaio 2012 la Relazione sulla contraffazione nel settore agroalimentare della **Commissione parlamentare** di inchiesta sui fenomeni della contraffazione e pirateria commerciale **stimava a 7 miliardi e 109 milioni di euro** il valore del fatturato della contraffazione agroalimentare nel mercato interno italiano nel 2008. Un fenomeno dai costi molto alti: **mancate entrate fiscali di circa 5,3 miliardi di euro (il 2,5% del totale del gettito dello Stato), 250 mila i posti di lavoro persi in Italia negli ultimi 10 anni.** Di contro la totale sconfitta della contraffazione garantirebbe all'Italia quasi 130mila nuovi posti di lavoro.

La Relazione del 2012 ha inoltre confermato la relazione tra contraffazione e criminalità organizzata: "il fenomeno costituisce proprio una vera e propria area remunerativa di investimento la criminalità organizzata, al pari della produzione e dello spaccio della droga, della

[1] Aggiornamento al 31 dicembre 2012

gestione della prostituzione del gioco d'azzardo, del controllo dell'immigrazione clandestina e del lavoro nero", si legge nel documento.

Nel corso degli anni abbiamo anche scoperto come la contraffazione peggiore, la più dannosa economicamente per il Made in Italy, è quella che avviene all'estero. **Parliamo dell'"Italian sounding",** quando richiamo italiano diventa uno strumento di marketing potentissimo. E così è tutt'altro che raro trovare negli scaffali dei supermercati esteri (in particolare Nord America) prodotti che hanno immagini e suoni italiani come **il Parmesan, Reggianito, il Parmesao, il Prisecco, il Parma o il Daniele Ham,** ma che di italiano hanno ben poco.

"L'Italian sounding – si legge nel Rapporto Italia 2011 dell'Eurispes - rappresenta la forma più diffusa e nota di contraffazione e falso Made in Italy nel settore agroalimentare. Sempre più spesso, la pirateria agroalimentare internazionale utilizza, infatti, denominazioni geografiche, marchi, parole, immagini, slogan e ricette che si richiamano all'Italia per pubblicizzare e commercializzare prodotti che non hanno nulla a che fare con la realtà nazionale.

Un vero e proprio strumento di marketing tanto che secondo la ricerca del 2009 "L'arte del cum vivere" del Censis e Federalimentare (intervistando corrispondenti stranieri in Italia) **la stessa immagine dell'Italia risulta fortemente correlata al tema della cucina e della gastronomia,** tanto che, dopo le città d'arte, la cucina rappresenta il primo fattore di riconoscibilità del nostro Paese per gli stranieri, ponendosi addirittura prima di arti figurative, paesaggio naturale, genio creativo sedimentato nell'alta moda, successi sportivi nel mondo del calcio o del motociclismo.

Volendo quantificare in euro questo fenomeno il Rapporto Eurispes/Coldiretti 2001 ha stimato che a livello mondiale i**l giro di affari dell'italian sounding superi i 60miliardi di euro l'anno:**164 milioni di euro al giorno cifra 2,5 volte superiore al valore attuale delle esportazioni. Solo in USA e Canada la commercializzazione di prodotti contraffatti ha generato fatturato di 24 miliardi di euro nel 2009, il 40% del totale. Ecco i prodotti più colpiti nel Nord America: mozzarella e provolone 97%; sughi per pasta 97%; parmigiano reggiano grattugiato e ricotte 96 e 95%; salumi 86%; fontina e asiago 81 e 68%; paste fresche e gorgonzola 73 e 54%.

Dal punto di vista normativo e della tutela importanti innovazioni si sono avute con la **legge Sviluppo del 2009** (L. 23 luglio 2009 n. 99) La norma inserisce infatti nel codice penale l'articolo Art. **517-quater**, (Contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari). La novità sta nel fatto che si prevede per la prima volta il reato penale per chiunque contraffà indicazioni geografiche o denominazioni di origine di prodotti agroalimentari e si prevede la reclusione fino a due anni e una multa fino a euro 20.000.

Recente risultato a difesa del Made in Italy è stato raggiunto con il **Pacchetto Qualità (reg. Ue 1151/2012) che ha previsto, all'articolo 13, la Protezione ex officio,** ovvero l'introduzione del

principio secondo il quale gli Stati Membri possono adottare le misure necessarie alla tutela delle indicazioni geografiche, senza che sia più necessaria una denuncia di parte affinché si attivi il processo di protezione su un prodotto riconosciuto a livello comunitario. Un novità molto attesa dopo la famosa **"sentenza Parmesan" dell'anno 2008.** A seguito della denuncia da parte di un produttore sull'uso in Germania della denominazione Parmesan per formaggi diversi dal Parmigiano, la Corte di giustizia europea, in una sentenza storica sulla procedura di inadempimento aperta nei confronti della Germania, aveva affermato che **solo i formaggi recanti la denominazione d'origine protetta (Dop) "Parmigiano Reggiano"** possono essere venduti con la denominazione "parmesan". La Corte puntualizzava però che uno Stato membro poteva adottare d'ufficio i provvedimenti necessari per sanzionare, nel suo territorio, le violazioni delle denominazioni provenienti da un altro Stato membro.

Proprio nei giorni scorsi la notizia del **fermo alla vendita di falsi prosciutti San Daniele** grazie alla clausola ex-officio. Lo stesso **Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali** ha spiegato in una nota che il Consorzio del Prosciutto di San Daniele, dopo aver individuato una vendita online, su un sito che fa capo ad un'azienda inglese, di un prodotto che abusava della denominazione Prosciutto di San Daniele, si è attivato di concerto con l'Ispettorato per il controllo della qualità e la repressione delle frodi (ICQRF) del Ministero ed ha sollecitato le Autorità inglesi competenti e cioè il Department for Environment Food & Rural Affairs (DEFRA) che, dopo aver verificato l'infrazione, ha proceduto a far cessare tale attività illecita.

Fondamentale, ma non sufficiente, una normativa trasparente in materia di etichettatura di origine. **Nell'edizione 2012 di Italia a Tavola, oltre a chiedere sanzioni più aspre per i contraffattori del cibo, MDC e Legambiente ricordavano la non applicazione, ancora attuale della Legge 4 del febbraio 2011 sull'etichettatura dei prodotti alimentari e salutando con favore l'approvazione del Regolamento 1169 del 2011** che è entrato in vigore il 12 dicembre 2011 e sarà è applicabile proprio a partire dal 13 dicembre 2014. In materia di origine, il regolamento prevede che se questa è indicata e diversa dall'ingrediente primario del prodotto, anche l'origine di quest'ultimo deve essere presente in etichetta. Diviene inoltre obbligatorio indicare l'origine delle carni di animali della specie suina, ovina o caprina, e di volatili .

Come ultima proposta nella lotta alla contraffazione e a tutela del patrimonio enogastronomico italiano, dei produttori onesti e dei consumatori è l'istituzione di uno **Sportello a livello istituzionale**, dove i **cittadini siano i veri protagonisti** sia in termini di denuncia che di destinatari di attività di sensibilizzazione e informazione.

CAPITOLO III

Azioni ed operazioni a difesa della sicurezza alimentare

	Controlli	Quantità sequestrate (t)	Valore dei sequestri (€)
Agenzia delle Dogane	88.500	981	3.800.000
Carabinieri per la Tutela della Salute	36.540	19.649	467.653.967
Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari	2.507	7.142	2.583.891
Corpo delle Capitanerie di Porto	23.387	482	3.150.000
Corpo Forestale dello Stato	6.401	13	
ICQRF	35.523		44.790.702
Sub.TOTALE	**192.858**	**28.267**	**521.978.560**
SSN	319.650		
TOTALE	**512.508**	**28.267**	**521.978.560**

Fonte Movimento Difesa del Cittadino e Legambiente su dati 2012 *di Agenzia delle Dogane, Comando dei Carabinieri per la Tutela della Salute (NAS), Comando dei Carabinieri per le Politiche Agricole e Alimentari, (NAC), Corpo delle Capitanerie di Porto, Corpo Forestale dello Stato, Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e Repressione Frodi agro-alimentari (ICQRF), insieme alle analisi e alle ispezioni condotte dal Servizio Sanitario Nazionale (SSN)*

Nel 2012 **sono stati svolti oltre 50 mila controlli** che hanno portato al **sequestro di 28 mila tonnellate di merce, per un valore economico di oltre 500 milioni di euro.** Sono questi i risultati delle attività svolte dalle istituzioni preposte alla tutela della sicurezza alimentare nel nostro paese. Le principali linee di azione si sono incentrate su operazioni di contrasto a **frodi, etichettature mendaci, contrabbando, cattivi metodi di conservazione, carenze igienico-sanitarie e maltrattamento degli animali** e hanno portato alla luce numerose attività criminali, diffuse da nord a sud dello stivale e spesso con diramazioni che vanno anche oltre i confini nazionali.

Nei capitoli che seguono riportiamo le azioni di controllo e di contrasto svolte da**ll'Agenzia delle Dogane**, **Comando dei Carabinieri per la Tutela della Salute (NAS), Comando dei Carabinieri per le Politiche Agricole e Alimentari (NAC), Corpo delle Capitanerie di Porto, Corpo Forestale dello Stato, Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e Repressione Frodi agro-alimentari (ICQRF), insieme alle analisi e alle ispezioni condotte dal Servizio Sanitario Nazionale (SSN) e dal Sistema di Allerta Comunitario.**

Tutte le attività operative, ognuna nella sua specificità, raccontano di come siano ancora tanti i tentativi di ledere l'integrità del Made in Italy e di fare loschi affari a discapito del consumatore e molto spesso anche dell'erario, e come sia necessaria una costante e capillare azione di vigilanza per garantire la sicurezza alimentare, diritto di tutti i cittadini.

Nel 2012 i settori alimentari sui quali si sono concentrati maggiormente i controlli sono stati il **vitivinicolo, l'oleario, l'ittico, il caseario, i comparti relativi alle carni e agli allevamenti, oltre ai settori di trasformazione di cereali e all'industria conserviera. Non sono mancati neanche ispezioni specifiche sui fitofarmaci, le cui filiere sono state interessate da pericolosi illeciti, che mettono a rischio la salute degli animali, dell'ambiente e dei consumatori.**

Nel 2012 e nel primo semestre 2013, molte delle principali operazioni per quanto riguarda il contrasto alle **frodi**, hanno riguardato il **settore oleario.** Da quello coordinato dall'Ufficio delle Dogane di Civitavecchia che nel mese di maggio 2012 ha permesso di requisire **75 tonnellate** di semplice olio vergine di oliva spacciato per extra- vergine, contenuto in sei container nei quali si trovavano 9.267 confezioni, destinate alla vendita in Iran, Stati Uniti, Hong Kong e Territorio Britannico di oltre Oceano. **Frode in commercio consistente nell'adulterazione e contraffazione di olio extra-vergine di oliva**, anche quella scoperta dai NAS, nel giugno 2012, in varie provincie della Toscana, dell'Emilia Romagna e del Lazio. Le indagini, iniziate nel 2011, hanno evidenziato casi di adulterazione e sofisticazione di materie prime che, reperite su mercati internazionali, venivano manipolate con l'aggiunta di clorofilla e betacarotene, per poi essere piazzate nel canale della ristorazione o del commercio porta a porta. In totale, la merce sequestrata in questo caso è stata pari a **2.500 litri di olio di oliva privo di rintracciabilità.**

Anche nel **settore vitivinicolo, sono stati individuati numerosi casi di alterazione di prodotto e frodi criminose.** Significativo il caso portato alla luce dal **NAC di Roma, Parma e Salerno,** che, operando su tutto il territorio nazionale, hanno sequestrato **3.100 tonnellate di prodotto vinoso, tra mosto e vino dichiarato DOC/DOCG, in realtà mai registrato sui documenti contabili di cantina, e quindi destinato alla commercializzazione in nero.** Il vitivinicolo è stato inoltre anche uno dei principali settori dove si sono concentrati i controlli del ICQRF, **che in questo comparto ha condotto sequestri per un valore pari a oltre 20 milioni di euro.** L'azione nazionale di prevenzione e controllo dell'Ispettorato, si è focalizzata durante la campagna vendemmiale, in **Sicilia, Lazio e Piemonte, realizzando confische per un totale di 12.665.500 euro**. Inoltre, in **Sardegna**, l'ICQRF ha scoperto **una rilevante frode commerciale di falsificazione di vini a denominazione di origine, a danno delle finanze comunitarie, a causa di indebita percezione di contributi.**

Anche la filiera del pomodoro è stata oggetto di indagini da parte dei NAC, **con particolare riferimento alle produzioni Dop San Marzano e biologico.** A questo riguardo, i principali illeciti riscontrati hanno riguardato: l'evocazione, in etichetta e sui documenti di vendita, di falsi marchi Dop per i pomodori pelati destinati all'estero, ma prodotti senza rispettare il disciplinare di produzione; l'introduzione in commercio di falsi pomodori biologici, di prodotti privi della documentazione sulla tracciabilità, nonché di pomodoro in cattivo stato di conservazione. Nello specifico, il settore è stato oggetto di attenzione dal 2010 poiché alcune statistiche hanno indicato come da quell'anno l'importazione di origine extra UE si fosse incrementata del 187%. Indicativa in tal senso è la storia, messa in evidenza dai NAC, riguardante il titolare di un'importante industria conserviera dell'agro sarnese-nocerino che, nell'ottobre 2010, aveva trasformato e commercializzato del triplo concentrato di pomodoro, importato dalla Cina, etichettandolo come Made in Italy.

Altre minacce per la salute del Made in Italy e dei consumatori sono state arginate dalle attività del Corpo Forestale dello Stato che, nel febbraio 2012 in provincia di Brescia, hanno permesso di scoprire che del formaggio ovino di origine tedesca veniva spacciato per Pecorino Sardo D.O.P.. I controlli sul falso Made in Italy hanno anche svelato la falsa etichettatura di funghi porcini a Salerno e in provincia di Potenza. **I prodotti, in realtà di origine asiatica, oltre a riportare in modo ingannevole il nome dell'Italia come luogo di provenienza, riportavano una data di scadenza superiore a dodici mesi rispetto a quella effettiva.** Sono poi stati rilevati altri reati per il **mancato rispetto delle norme di tipo igienico - sanitario** (assenza di macchine sterilizzatrici, mancanza di idoneità dei contenitori per alimenti e altre anomalie nella conservazione dei prodotti).

Altro caso eclatante è stato quello intercettato dai Nas di Napoli che a marzo 2012 hanno messo i sigilli a un deposito all'ingrosso di alimenti per **gravissime carenze igienico- strutturali e**

sanitarie, tra cui mancanza di autorizzazioni e cattivo stato di conservazione di cibi, risultati scaduti anche da oltre un anno. Questo tipo di indagini, sono poi proseguite con l'Operazione **Pasqua a tavola,** durante la quale l'attività dei NAS ha portato a **quasi 1800 ispezioni, di cui il 38% ha messo in evidenza importanti carenze igienico- sanitarie**, alimenti scaduti, alterati e detenuti in cattivo stato di conservazione.

Il 2012 è stato anche caratterizzato dal sequestro preventivo **dell'invaso artificiale dell'Alaco**, tra le provincie di Catanzaro e Vibo Valentia. Nel mese di maggio, i NAS di Catanzaro insieme al Corpo Forestale dello Stato, hanno posto sotto sequestro l'impianto di potabilizzazione dell'acqua, oltre a 57 strutture tra serbatoi, pozzi, sorgenti e partitori. Contestualmente ai sequestri, sono stati poi notificati 26 avvisi di garanzia diretti ai vertici e al personale tecnico di gestione delle risorse idriche, per la **distribuzione per uso potabile di acqua inquinata e avvelenamento colposo di acque destinate al consumo umano.**

Dall'acqua potabile al mare, dai prodotti agricoli a quelli ittici, gli illeciti continuano ad avvicendarsi senza sosta. Grazie ai controlli delle **Capitanerie di Porto** sono stati messi sotto i riflettori tantissimi casi di cattiva conservazione lungo tutta la filiera ittica. **Costante in tutto l'arco dell'anno la violazione delle disposizioni previste dal Pacchetto Igiene**, con una prevalenza di ristoratori, pescherie ed ambulanti. La maggior parte delle carenze rilevate: **assenza di un piano di autocontrollo (HACCP); mancanza delle previste comunicazioni; assenza dei bolli sanitari; mancato utilizzo dell'abbattitore**. In particolare, durante l'attività di vigilanza e controllo dell'esercizio della **pesca marittima**, **il personale addetto ha individuato ben 2.971 illeciti attinenti alla sicurezza alimentare, il 72% dei quali connessi all'etichettatura e alla tracciabilità.**

E' importante precisare che l'adozione di un sistema di rintracciabilità per tutti gli alimenti è obbligatorio ai sensi della normativa nazionale e comunitaria, ed è indispensabile per individuare la provenienza della materia prima e quindi per assicurare la salubrità e sicurezza degli alimenti stessi. **La scarsa presenza o totale assenza di documenti idonei a permettere la rintracciabilità del prodotto ittico è pratica ancora troppo diffusa nella ristorazione di settore e nelle pescherie, spesso riconducibile a contrabbando di specie o a catture illecite**. Secondo i dati delle Capitanerie, queste attività illecite sono diffuse in tutte le regioni e raggiungono numeri di elevata importanza nei mesi del periodo natalizio ed estivi. Tante le operazioni a difesa dei prodotti del mare, come quella del *Octupus Vulgaris*, per contrasto alle frodi in commercio svolta in collaborazione con l'ICQFR nel marzo 2012, nella quale sono stati sequestrati 7.600 kg di polpi congelati, del valore di oltre 22.000 euro.

Passando ad analizzare i settori delle **carni e dell'allevamento**, ad ottobre, ad opera del Corpo Forestale dello Stato, si registra il **sequestro di un ingente quantitativo di surgelati in cattivo stato di conservazione, tra cui 80 kg di carni di vario genere, all'interno di un esercizio commerciale presso Vibo Valentia.** Nel corso dell'ispezione igienico sanitaria, è emerso che **la**

partita di alimenti, oltre ad essere priva di qualsiasi etichettatura da cui trarre le necessarie informazioni sulla tracciabilità, aveva subito un processo di congelamento non autorizzato e non rispondente agli standard di sicurezza che serve a mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche dei cibi. Gli scandali nel settore proseguono in Sicilia, dove i gestori di **due caseifici completamente abusivi**, nel marzo 2012 sono stati assicurati alla legge grazie all'intervento dei NAS Carabinieri di Palermo. I commercianti sono risultati sprovvisti delle necessarie autorizzazioni, e producevano ricotta e formaggi in locali carenti sotto l'aspetto igienico-sanitario ed ambientale**.**

Diffusione di malattie infettive. È questo il rischio sventato dai NAS di Latina, nel dicembre 2012, con l'**arresto 9 medici veterinari che avevano falsamente attestato l'esecuzione della profilassi contro la tubercolosi bovina presso allevamenti di bufale destinate alla produzione di latte per uso umano.** Ancora, un'attività di verifica straordinaria sul sistema produttivo e di commercializzazione della filiera delle DOP condotta dai **NAC** per quanto concerne i prodotti lattiero caseari ha infatti portato alla luce numerose irregolarità. In particolare, emerge l'esistenza di un circuito di lavorazione di latte di bufala non conforme alla DOP, risultato con un **indice della *furosina* superiore alla norma** Nelle provincie di **Treviso e Modena**, sono stati individuati 3 centri di produzione che nelle modalità di etichettatura di prodotti lattiero - caseari hanno evocato indebitamente le denominazioni a marchio DOP; non solo, tra **Napoli e Salerno** sono state 6 le aziende scoperte con allevamenti in terreni privi delle previste misure per gli scarichi reflui e sprovviste di altre condizioni strutturali. Si segnala infine, il **blocco di 2.875 kg di latte di bufala** in polvere proveniente dalla Germania ed altri prodotti caseari a base di latte bufalino sprovvisti delle autorizzazioni sanitarie.

In continuità con il 2012, anche **nei primi mesi del 2013,** tutte le istituzioni preposte hanno proseguito con le azioni di controllo per combattere i crimini ed assicurare la salubrità e l'integrità dei prodotti agro-alimentari.

A febbraio, il Corpo Forestale dello Stato, ha effettuato **un maxi-sequestro, nel foggiano, di oltre 36.000 confezioni di barattoli di conserve** - pomodorini, carciofi sottolio, melanzane, olive, cetriolini, cipolline, funghi oltre a marmellate e frutta sciroppata - per un peso complessivo di oltre **251.000 kg, a causa di gravi inadempienze dal punto di vista della normativa igienico-sanitaria e amministrativa**.

Anche il comparto del biologico non è esente da illeciti. Ad opera dell' ICQFR, di Roma, l'operazione *Green War,* nei primi mesi del 2013, ha svelato una frode attuata da aziende che finanziavano società estere, al fine di **introdurre nel territorio nazionale prodotti falsamente certificati da agricoltura biologica.** Le indagini hanno interessato varie regioni, tra cui **Marche, Emilia Romagna, Sardegna, Molise e Abruzzo**. **I prodotti provenienti da Moldavia e Ucraina venivano sdoganati a Malta da una società gestita da italiani e poi introdotti nel territorio**

nazionale. In alcuni casi i prodotti falsamente certificati come biologici risultavano contaminati da sostanze chimiche vietate dal regolamento europeo del biologico o presenti in alta concentrazione non ammesse neanche nei prodotti convenzionali.

In Puglia, l'attività investigativa ha accertato l'uso di fitoregolatori nocivi per l'uomo e per l'ambiente quando **nel mese di febbraio è avvenuto il sequestro di 1.500 chilogrammi di prodotti fitosanitari irregolari,** che ha portato il Corpo Forestale dello Stato ad elevare **sanzioni amministrative per un importo complessivo pari a 250.000 euro.** La vicenda ha portato alla ribalta la questione della chimica illegale, già emersa dalle azioni di contrasto predisposte dai NAC di Roma, nel periodo dal 2010 al 2013, che ha portato alla conclusione del sequestro di oltre **200 tonnellate di agro-farmaci per un volume di affari stimato per oltre 2 milioni di euro** che interessava le regioni campane ma si estendeva in una fitta rete nazionale ed internazionale. Spostandosi **nel viterbese**, i **NAS** hanno accertato la somministrazione ad alcuni ovini di **farmaci di provenienza rumena, non autorizzati in Italia** e non prescritti dal medico veterinario, **con grave rischio sia per la salute e il benessere dei capi sia per la sicurezza degli alimenti destinati all'uomo**. I militari del NAS hanno sequestrato circa 3 tonnellate di latte crudo e 15 confezioni tra antibiotici e antiparassitari illeciti, denunciato il titolare dell'allevamento per esercizio abusivo della professione veterinaria e **maltrattamento di animali,** nonché elevato sanzioni amministrative.

A maggio, il Corpo Forestale dello Stato ha svolto un'intensa attività investigativa in provincia di Caserta, denominata ***Bufale sicure***, e che ha portato al sequestro di circa 800 bufale oggetto di un ingegnoso sistema illegale di mascheramento della brucellosi. I controlli hanno portato al sequestro, solo nel mese di agosto, di oltre 1100 capi che presentavano dosi massicce di vaccino, servito ad occultare la presenza di brucellosi durante i controlli sanitari.

In linea con questa tipologia di controlli, assumono particolare rilievo le attività ispettive del **Servizio Sanitario Nazionale**, del SIAN (Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione) e dei Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. Questi enti **hanno complessivamente controllato quasi 320 mila unità operative** - impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto – di cui il 16% **ha mostrato infrazioni**. **Le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nella ristorazione (25,9%)** seguite da produttori e confezionatori che non vendono al dettaglio (21,3%). In particolare, **le percentuali più elevate di infrazioni sono nell'igiene generale e igiene del personale, delle strutture e dell'HACCP .**

L'Italia è risultata essere, insieme alla Gran Bretagna, il primo Paese Membro nel numero di segnalazioni inviate alla Commissione europea, dimostrando, come negli anni passati, una intensa attività di controllo sul territorio nazionale, con un totale di 517 notifiche (pari al 15%). Lo Stato che ha ricevuto il maggior numero di notifiche per prodotti non regolari è la Cina, seguita dall'India e dalla Turchia. L'Italia risulta nona.

Nel nostro Paese, i contaminanti più riscontrati continuano ad essere le **micotossine,** funghi microscopici comunemente noti come muffe, che possono svilupparsi principalmente su derrate

alimentari di origine vegetale (mais, grano, ecc,) e in alcuni casi anche di origine animale (prodotti carnei, insaccati), e produrre, in particolari condizioni ambientali, sostanze tossiche note come micotossine. Per quanto riguarda le categorie di prodotti, l**e principali irregolarità sono state riscontrate nei prodotti della pesca, nella frutta secca**, **nella frutta e vegetali e nell'alimentazione animale. Il maggior numero di notifiche per i prodotti ittici si riferisce alla presenza di metalli pesanti** (soprattutto mercurio), seguite da contaminazioni di natura microbiologica, bio - contaminanti, parassiti, additivi alimentari, residui di farmaci veterinari, contaminazioni chimiche, coloranti, corpi estranei e altri rischi, come cattivo stato di conservazione, etichettatura non conforme ed importazione illegale.

CAPITOLO IV

CONTRIBUTO DELLE FONTI

Nelle pagine successive si riporta il contributo delle fonti - *Agenzia delle Dogane, Comando dei Carabinieri per la Tutela della Salute (NAS), Comando dei Carabinieri per le Politiche Agricole e Alimentari, (NAC), Corpo delle Capitanerie di Porto, Corpo Forestale dello Stato, Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e Repressione Frodi agro-alimentari (ICQRF), insieme alle analisi e alle ispezioni condotte dal Servizio Sanitario Nazionale (SSN)* - alle quali abbiamo richiesto e successivamente raccolto e rielaborato i dati relativi alle attività di controllo svolte nel periodo 2012 e primo semestre 2013.

AGENZIA DELLE DOGANE

Nel 2012 l'Italia ha importato alimenti per circa 9 milioni di tonnellate[2] di prodotti. Ogni anno l'Italia acquista dall'estero alcolici, ortofrutta, cereali, tutti prodotti che arrivano sulle nostre tavole con la garanzia della sicurezza grazie all'attività svolta dall'Agenzia delle Dogane presso le frontiere.

Nel 2012 sono state svolte 88.500 operazioni di controllo che hanno passato al setaccio circa 3 milioni di tonnellate di merci, attività che ha portato al **sequestro di prodotti per un valore di 3,8 milioni di euro.** Tra il gennaio e l'aprile 2013 i controlli sono stati oltre 25mila che hanno portato a sequestri per 200mila euro.

I controlli (documentali e fisici)

	Operazioni	Tonnellate
2012	88.500	2.976.000
gennaio-aprile 2013	25.761	828.000

Fonte: Agenzia delle Dogane

I sequestri (per contraffazione, sicurezza prodotti, etc)

	Kg	Pezzi*	Litri	Valore €
2012	981.031	220.526	188.393	3.800.000
gennaio-aprile 2013	65.309	3.108	111	200.000

Fonte: Agenzia delle Dogane

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

Si riportano qui di seguito i principali capitoli TARIC, sulle cui merci sono state rilevate difformità alla normativa doganale

[2] Importazioni nel 2012 per i capitoli della Taric considerati sono dal 2 al 22 pari a 9.285.021.097 di chilogrammi. Fonte: Data warehouse delle Dogane

Capitolo TARIC	Controlli	Difformità	%
02 carni e frattaglie commestibili	1.544	33	2,1
03 pesci e crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici	8.763	198	2,3
04 latte e derivati dal latte, uova di volatili, miele al naturale, prodotti commestibili di origine animale, non nominati né compresi altrove	331	6	1,8
07 ortaggi o legumi, piante, radici o tuberi mangerecci	3.541	82	2,3
08 frutta commestibili, scorze di agrumi o di meloni	4.460	97	2,2
09 caffè, tè, mate e spezie	3.199	53	1,7
10 cereali	793	20	2,5
11 prodotti della macinazione, malto, amidi e fecole, inulina, glutine di frumento	168	10	6,0
12 semi e frutti oleosi, semi, sementi e frutti diversi, piante industriali o medicinali, paglie e foraggi	3.375	55	1,6

Fonte: Elaborazioni su dati Vigilanza e controllo degli alimenti e bevande in Italia, Ministero della Salute, 2012

LE PRINCIPALI OPERAZIONI[3]

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".

[3] *Fonte: comunicati stampa www.agenziadoganemonopoli.gov.it*

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.

Luglio 2012 – Ufficio delle Dogane di Milano 2 - S.O.T. Pioltello Sequestrato olio extra vergine di oliva

Nell'ambito dell'attività di prevenzione e repressione delle frodi olearie, i funzionari dell'Ufficio delle dogane di Milano 2, in servizio presso la Sezione Operativa Territoriale di Pioltello (MI) hanno sequestrato 176 lattine, da 5 litri ciascuna, di olio vergine di oliva destinato in Canada, falsamente dichiarato come "olio extra vergine di oliva", sulla base delle analisi effettuate sul prodotto dal competente Laboratorio Chimico delle Dogane. L'esportatore è stato denunciato all'Autorità Giudiziaria per tentata frode in commercio e falsità ideologica commessa dal privato in atto pubblico.

Settembre 2012 - Ufficio delle Dogane di Civitavecchia – Olio: accertata frode 74 tonnellate non erano 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 scoperto una frode nell'esercizio del commercio realizzata attraverso falsità ideologica commessa dal privato in atto pubblico.

Si tratta di una esportazione di 10.758 cartoni di olio di oliva, confezionato in bottiglie riportanti in etichetta la dicitura "Extra Virgin Olive Oil", destinate in Canada e Stati Uniti, per un peso totale di circa 74 tonnellate e un valore complessivo di 225.893,88 euro.

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

Il rappresentate legale della società esportatrice è stato denunciato all'Autorità Giudiziaria per tentata frode nell'esercizio del commercio e falsità ideologica commessa dal privato in atto pubblico.

Ottobre 2012 - Ufficio delle Dogane di Civitavecchia – Olio: accertata frode 7 tonnellate non erano 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 scoperto una frode nell'esercizio del commercio e falsità ideologica commessa dal privato in atto pubblico.

Si tratta di una esportazione di 568 cartoni di olio di oliva, confezionato in 5.220 bottiglie per un totale litri 8.402, riportanti in etichetta la dicitura "Extra Virgin Olive Oil", destinata in El Salvador, per un peso totale di 7 tonnellate e un valore complessivo di 17.695,00 euro.

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

Il rappresentate legale della società esportatrice è stato denunciato all'Autorità Giudiziaria per tentata frode nell'esercizio del commercio e falsità ideologica commessa dal privato in atto pubblico.

Ottobre 2012 – Porto di Brindisi – Sequestrati 1.600 KG di frutti di mare

Nell'ambito dei controlli finalizzati al contrasto dei traffici illeciti e del contrabbando, i funzionari dell'Ufficio delle Dogane di Brindisi hanno sequestrato, con la collaborazione dei militari della Guardia di Finanza e della Guardia Costiera, circa 1.600 kg di frutti di mare di varie specie, sprovvisti della documentazione attestante tra l'altro l'esatta provenienza.

I mitili sono stati ritrovati in un automezzo proveniente dalla Grecia condotto da un cittadino italiano, il quale è stato denunciato alla locale Procura della Repubblica.I frutti di mare sono stati dispersi in mare aperto in collaborazione con la Capitaneria di Porto di Brindisi.

Gennaio 2013 - PORTO DI BARI - Sequestrati 110 KG di molluschi di mare

Nell'ambito dei normali controlli finalizzati alla repressione dei traffici illeciti, i funzionari dell'Ufficio delle Dogane di Bari hanno sequestrato, con la collaborazione dei militari della Guardia di Finanza, circa 110 kg di molluschi di mare (datteri), di cui è vietata l'importazione.

I mitili erano nascosti in quattro valige e in due zaini appartenenti a tre cittadini greci in arrivo dal paese ellenico.I tre individui sono stati denunciati alla locale Procura della Repubblica.

Marzo 2013 - Ufficio delle Dogane di Brindisi – Sequestro di 15 tonnellate di molluschi di mare

Nell'ambito dei controlli finalizzati al contrasto dei traffici illeciti, i funzionari dell'Ufficio delle Dogane di Brindisi hanno sequestrato, con la collaborazione dei militari della Guardia di Finanza e della Capitaneria di Porto, 15 tonnellate di mitili, ostriche, tartufi e fasolari.I molluschi, trasportati con un camion preveniente dalla Grecia, non erano accompagnati dalla prevista documentazione sanitaria e risultavano privi di vita, come accertato dai funzionari della ASL.Il conducente del mezzo, di origine ellenica, è stato denunciato alla locale Procura della Repubblica.

Aprile 2013 – Operazione internazionale "Red Wine", scoperto traffico falso vino IGT e DOC ed evasione accise

I funzionari doganali della Direzione Regione per la Lombardia - Area Antifrode – e dell''Ufficio Centrale Antifrode - Ufficio Investigazioni –dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli hanno scoperto, in collaborazione con i Carabinieri dei N.A.S. di Milano e l'Ufficio antisofisticazioni vinicole della Regione Piemonte, un'organizzazione criminale internazionale che gestiva un traffico illecito di vino, irregolarmente etichettato come IGT e DOC, evadendo peraltro le accise dovute. L'operazione, denominata "Red Wine", coordinata dalla Procura delle Repubblica di Vigevano, ha visto implicate alcune società con sede in Lombardia, Piemonte e una in Inghilterra. Le indagini, particolarmente complesse, hanno richiesto anche la collaborazione dei funzionari doganali della Direzione Interregionale di Piemonte e Valle d'Aosta, e delle Dogane inglesi.

La frode scoperta si concretizzava mediante l'invio alla società inglese di più spedizioni di vino in violazione delle disposizioni che regolano l'utilizzo della documentazione necessaria alla movimentazione di prodotti soggetti ad accisa.

Dalle indagini è emerso che il numero dei viaggi effettuati era notevolmente superiore a quello dichiarato nei documenti di trasporto. Le accise evase in Inghilterra ammontano ad oltre 6.800.000 euro a fronte delle circa 4 milioni di bottiglie di vino vendute in nero. Per i reati di associazione a delinquere transnazionale, frode in commercio e ricettazione sono state emesse misure cautelari a carico di 13 persone, sequestrati beni mobili e immobili, disponibilità bancarie per circa l,4 milioni di euro, 23 immobili, 4 società, 19 motrici/rimorchi e 14 automobili di lusso.

L'attività di esame dell'ampia documentazione acquisita, proseguirà nei prossimi giorni al fine di quantificare l'evasione delle imposte sui redditi e dell'IVA.

Maggio 2013 – Livorno: sequestrati circa 15.000 KG di olio extravergine di oliva Nell'ambito dell'attività di controllo i funzionari dell'Ufficio delle Dogane di Livorno hanno sequestrato, con la collaborazione del Corpo Forestale dello Stato, un container con un carico di bottiglie d'olio extravergine di oliva, di origine tunisina e destinato al Canada, per circa 15.000 Kg.

L'olio era stato in precedenza importato in via temporanea dalla Tunisia da un'azienda italiana, che vi aveva apposto un'etichetta recante la dicitura "importato dall'Italia", con raffigurazioni grafiche afferenti alla buona cucina italiana e al paesaggio toscano, senza alcun riferimento alla reale origine tunisina del prodotto.

Il personale delle Dogane e del Corpo Forestale dello Stato ha sequestrato l'olio per fallace indicazione di orgine e ha denunciato l'azienda in questione alla Procura di Livorno per frode in commercio.

Maggio 2013 – Direzione Provinciale di Bolzano – Sequestro di prodotti alcolici

Il Servizio Antifrode della locale Direzione Provinciale, nell'ambito delle indagini condotte dal Procuratore aggiunto di Bolzano, Dott. Markus MAYR, su disposizione del Giudice per le Indagini Preliminari presso il Tribunale di Bolzano, ha eseguito il sequestro di circa mille bottiglie di prodotti alcolici.

Il sequestro, effettuato presso 16 punti vendita di una nota catena di prodotti alimentari al dettaglio ubicati tutti in provincia di Bolzano, è stato realizzato con la collaborazione del Servizio Antifrode Interregionale del Piemonte e della Valle d'Aosta. I prodotti alcolici venivano immessi sul mercato italiano da una società austriaca con etichette riportanti mendaci indicazioni sull'origine dei prodotti

Luglio 2013 - Sequestro e parziale distruzione di prodotti alimentari

Nell'ambito dell'attività di tutela della salute e della sicurezza dei cittadini e dell'ambiente, i funzionari dell'Ufficio delle Dogane di Brindisi, con la collaborazione dei militari della Guardia di Finanza, hanno sequestrato presso il porto cittadino prodotti alimentari irregolari sotto il profilo igienico sanitario e dell'etichettatura per un totale di 6.100 kg. Una parte della merce sequestrata (1.100 kg) costituita da formaggio molle del tipo feta greca, in evidente stato di alterazione a causa della cattiva conservazione durante il trasporto, è stata consegnata a una ditta specializzata per l'opportuna e immediata distruzione.

La rimanente, (5.000 kg) costituita da conserve e merendine, è stata sottoposta a sequestro amministrativo in quanto non recante l'etichettatura obbligatoria per legge. I prodotti alimentari erano trasportati su un camion telonato ed erano destinati a una ditta con sede nel napoletano. Il titolare della ditta e i due conducenti, tutti cittadini bulgari, sono stati denunciati alla competente Autorità Giudiziaria.

L'ATTIVITÀ OPERATIVA DEL COMANDO CARABINIERI

PER LA TUTELA DELLA SALUTE

Anno 2012 – I semestre 2013

Durante l'anno 2012, i NAS hanno eseguito **36.540 controlli** lungo la filiera agroalimentare. Attività che ha portato al **sequestro di oltre 19mila chilogrammi di prodotti per un valore di circa 470 milioni di euro.**

Le attività poste in essere hanno consentito di segnalare 10.465 operatori del settore alimentare all'Autorità Amministrativa e 2.096 all'Autorità Giudiziaria nonché di procedere all'arresto di 12 persone. Sono state, altresì, elevate 17.546 sanzioni amministrative (per un valore di 18.268.461euro) e 3.612 sanzioni di natura penale. **Le infrazioni più ricorrenti** hanno riguardato le carenze igienico strutturali per il 50%, seguite dalla detenzione e somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione (18%) e da irregolare etichettatura (3%).

Anno	Controlli	Infraz. penali	Persone			Sequestri	
			Arr.te	Segnalate AG.	Segnalate AA	Kg	Valore €
2011	38.700	3.113	10	1.973	11.098	11.946.230	807.102.493
2012	36.540	3.612	12	2.096	10.465	19.648.376	467.653.967
I Sem 2013	19.711	1.566	22	983	5.850	583	1.938.051

Fonte: NAS

Il settore più controllato e quello con il maggior valore di sequestri è quello della Ristorazione, i cui dati comprendono anche controlli relativi al benessere animale e mangimi ed ai sottoprodotti. **La ristorazione è anche il comparto con il maggiore valore dei sequestri pari a circa 150milioni di euro, come si evince dalla tabella seguente.**

Anno	Ispez.	Sanzioni penali	Persone			Sequestri
			Arr.te	Segnalate Aut. Giud.	Segnalate Aut. Amm.	Valore €
2012	12.728	951	1**	679	4.466	147.444.612

Fonte: Nas

**Ristoratore tratto in arresto per sfruttamento della prostituzione

Attività operativa sicurezza alimentare anno 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	887	309	179	235	91	0	151	370	517.006	30.806.956
Alimenti dietetici	894	198	158	170	22	0	51	237	446.432	3.868.194
Alimenti vari	3.354	1.239	524	994	185	0	305	1.728	1.892.850	58.017.499
Carni e Allevamenti	4.354	1.459	1.610	981	412	11*	988	1.926	2.341.212	50.904.420
Conserve alimentari	549	153	185	127	19	0	25	191	507.024	10.533.540
Farine, Pane e Pasta	5.961	2.286	351	1.937	286	0	392	3.078	3.182.701	73.889.647
Latte e Derivati	2.110	663	422	473	137	0	313	744	879.980	38.265.874
Olii e Grassi	1.703	284	467	242	45	0	111	334	315.742	10.677.536
Prodotti ittici	2.146	581	159	468	133	0	192	708	685.697	8.281.295
Prodotti Fitosanitari	1.014	196	48	136	50	0	76	193	90.879	11.214.066
Ristorazione	12.728	5.268	218	4.466	679	1**	951	7.634	7.001.454	147.444.612
Vini e alcolici	840	291	219	236	37	0	57	403	407.484	23.750.328
Totale	**36.540**	**12.927**	**4.540**	**10.465**	**2.096**	**12**	**3.612**	**17.546**	**18.268.461**	**467.653.967**

(Fonte NAS) *Medici veterinari arrestati per aver certificato falsamente l'esecuzione della profilassi contro la tubercolosi bovina e titolari di allevamenti perseguiti per la coltivazione di sostanze stupefacenti; **Ristoratore tratto in arresto per sfruttamento della prostituzione

Alimenti sequestrati	Kg
	19.648.376

Prodotti fitosanitari sequestrati	Conf.	Kg/litri
	92.657	129.057

N. capi sequestrati	51.995

N. strutture chiuse/sequestrate	1.078

Attività operativa sicurezza alimentare primo semestre 2013

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	667	208	90	154	46	0	59	243	268.899	9.784.387
Alimenti dietetici	198	88	27	56	17	0	42	90	142.608	211.982
Alimenti vari	2.308	715	472	580	74	1	105	1.025	1.134.681	26.785.001
Carni e Allevamenti	4.019	1.157	692	895	214	2	417	1.463	1.668.105	67.513.268

Conserve alimentari	214	76	80	74	22	0	45	119	140.234	9.645.777
Farine, Pane e Pasta	4.514	1.667	307	1.584	177	0	247	2.350	2.002.473	44.976.246
Latte e Derivati	1.817	461	278	407	46	7	108	592	641.756	14.679.096
Olii e Grassi	91	26	22	17	10	0	15	22	47.930	960.952
Prodotti ittici	463	181	64	117	58	0	68	172	177.952	1.344.504
Prodotti Fitosanitari	1.096	148	68	97	50	0	68	130	101.330	6.686.360
Ristorazione	3.951	1.959	63	1.767	247	0	340	2.742	2.269.953	44.372.900
Vini e alcolici	373	133	91	102	22	12	52	153	125.163	19.754.451
Totale	**19.711**	**6.819**	**2.254**	**5.850**	**983**	**22**	**1.566**	**9.101**	**8.721.085**	**246.714.924**

Fonte: Nas

Alimenti	**Kg**	**Litri**	**Conf.**
	1.167.428	770.623	943.735

Prodotti fitosanitari sequestrati	**Conf.**	**Kg/Litri**
	119.360	64.490

N. capi sequestrati	17.977
N. strutture chiuse/sequestrate	583

LE PRINCIPALI OPERAZIONI

Anno 2012

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.
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. 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.

Gennaio 2012 - Cereali e legumi

Nas di Perugia – Alimenti in cattivo stato di conservazione Chiuso, per motivi sanitari, uno stabilimento di lavorazione di legumi interessato da gravissime carenze igienico strutturali e privo di acqua potabile, i cui ambienti sono risultati contaminati da escrementi di animali ed insetti. Sequestrate 103tonnellate di farro biologico e 3 tonnellate di lenticchie IGT.

Gennaio 2012 - Nas di Torino - Alimenti rietichettati

Individuata un'azienda piemontese che ha immesso nella filiera commerciale dolci tipici del periodo di carnevale (bugie/frappe) prodotti e confezionati da uno stabilimento trevigiano, come di *"produzione propria"*. Sequestrate 3 tonnellate di alimenti.

Febbraio 2012 - Latte e derivati - Nas di Palermo – Alimenti in cattivo stato di conservazione

Sequestrate, presso un caseificio abusivo e, peraltro, in pessime condizioni igienico strutturali, circa 5 tonnellate di formaggi tipici detenuti in cattivo stato di conservazione, stoccati in ambienti insalubri nonché 300 kg di siero di latte in polvere il cui impiego è vietato nella produzione di formaggi. Denunciati all'Autorità Giudiziaria i proprietari dell'attività anche per l'utilizzo illecito di etichette riconducibili a diverse aziende di settore.

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.

Marzo 2012- Nas di Napoli – Alimenti scaduti e rietichettati

Chiuso per motivi di salute pubblica un deposito all'ingrosso di alimenti poiché privo di autorizzazioni ed interessato da gravissime carenze igienico strutturali.

All'interno dei locali di stoccaggio sono stati rinvenuti e sequestrati alimenti di varia natura (prodotti carnei, formaggi a pasta fresca, ecc.) detenuti in cattivo stato di conservazione e con le date di scadenza superate, in alcuni casi da oltre un anno. I responsabili dell'attività sono stati denunciati all'Autorità Giudiziaria per aver alterato le date di scadenza degli alimenti ed utilizzato etichette recanti nomi e marchi riconducibili ad aziende di fantasia. Sequestrati 50 tonnellate di alimenti nonché il materiale utilizzato per la contraffazione dei prodotti.

Marzo 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 carnei. 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.

Maggio 2012 - I NAS sequestrano le strutture idriche collegate all'invaso artificiale dell'Alaco per carenze igienico-strutturali

All'alba del 17 maggio 2012 i Carabinieri del NAS di Catanzaro, insieme a militari dei Nuclei di Reggio Calabria, Cosenza e Catania, dei Comandi Provinciali di Catanzaro e Vibo Valentia e al personale del Corpo Forestale dello Stato del Comando Provinciale di Vibo Valentia, hanno eseguito un provvedimento di sequestro preventivo, emesso dalla Procura della Repubblica di Vibo Valentia, relativo all'invaso artificiale "ALACO", ubicato al confine tra le provincie di Catanzaro e Vibo Valentia, dell'impianto di potabilizzazione dell'acqua, nonché di 57 strutture (serbatoi, sorgenti, pozzi, partitori, ecc.) tutte facenti parte dello schema idrico dell'acquedotto dell'Alaco, dislocate su tutto il territorio delle suddette provincie.

L'indagine, avviata nell'anno 2010 dal NAS di Catanzaro, è scaturita dalle numerose lamentele pervenute sull'acqua per uso potabile distribuita dalla rete idrica pubblica facente capo al citato invaso artificiale, che rifornisce la quasi totalità dei comuni della Provincia di Vibo Valentia ed alcuni comuni del basso jonio soveratese, in Provincia di Catanzaro.

Contestualmente ai sequestri sono stati notificati 26 avvisi di garanzia, diretti ai vertici ed al personale tecnico della società di gestione delle risorse idriche, ai responsabili degli uffici preposti

alla vigilanza sul servizio idrico di 2 A.S.P. calabresi e dell'ARPACAL, nonché a dirigenti regionali e comunali.

A carico dei primi, ritenuti responsabili di aver gestito in modo difforme dalle normative di settore il servizio loro affidato, provocando così la distribuzione per uso potabile di acqua inquinata, sono stati ipotizzati reati che spaziano dall'avvelenamento colposo di acque destinate al consumo umano, all'inadempienza contrattuale nelle pubbliche forniture, fino alla falsità ideologica in certificati commessa da persone esercenti un servizio di pubblica necessità.

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 - Funghi ipogei Nas di Bologna

Vendita di prodotti non genuini (Denunciati all'Autorità Giudiziaria i legali responsabili di 4 aziende per aver importato e commercializzato presso attività di ristorazione tartufi di provenienza nord-africana (la cui vendita sul territorio nazionale è vietata) come il più pregiato tartufo *"bianchetto"*. Sequestrati 300 kg di tartufi contraffatti e due depositi clandestini.

Luglio 2012 - Nas di Bologna – Germogli di soia alimentare

All'interno di un condominio è stato individuato un laboratorio non autorizzato per il confezionamento di germogli di soia, prodotti - peraltro - in locali attigui abusivamente destinati a serre, privi di luce naturale e dei requisiti igienico strutturali. Sequestrate 2 tonnellate tra semi e

germogli di soia ed una cella frigorifera utilizzata per lo stoccaggio del prodotto finito, confezionato in involucri non idonei per uso alimentare.

Luglio 2012 - Nas di Cremona – Operazione *"Trash Food"*

Denunciati all'Autorità Giudiziaria un allevatore e i legali rappresentanti di due aziende agroalimentari per aver somministrato a suini, destinati alla produzione di prosciutti DOP, rifiuti speciali (scarti di lavorazione di origine animale e vegetale provenienti da industrie alimentari) che dovevano confluire ad impianti per la produzione di biogas. Sequestrati 750 suini e 300 tonnellate di scarti di lavorazione.

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

Il NAS di Foggia, dopo il 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.

Giugno/agosto 2012 - Operazione *Buone vacanze*

Per tutto il periodo estivo i controlli sono stati indirizzati sulle strutture della filiera alimentare maggiormente interessate dal flusso turistico/vacanziero. Le verifiche effettuate sul territorio nazionale, hanno consentito di:

- ispezionare 4.300 obiettivi;

- sequestrare/chiudere 72 aziende per gravi carenze igienico-sanitarie;

- sottrarre alla rete distributiva oltre 27 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);

- segnalare alle Autorità Giudiziarie ed Amministrative 123 persone.

Luglio/agosto 2012 - Operazione *"Pesce crudo"*

Nella stagione estiva, in considerazione dell'aumento della richiesta di specialità gastronomiche a base di pesce (in particolar modo crudo e marinato), è stata avviata un'attività di verifica presso gli esercizi di ristorazione, principalmente nelle maggiori località turistiche e città d'arte, volta a scongiurare il manifestarsi di episodi di tossinfezioni, accertando innanzitutto il rispetto della normativa in materia di speratura e trattamento termico. Il monitoraggio ha consentito di:

- ispezionare 486 obiettivi, dei quali 215 non conformi;

- sequestrare 3,5 tonnellate di alimenti freschi e congelati;

- segnalare alle Autorità Giudiziarie ed Amministrative 231 persone;

- elevare sanzioni amministrative per circa 300.000 euro.

Settembre 2012 - Pescara, i Carabinieri del NAS sequestrano 600 tonnellate di olive in salamoia di ignota provenienza per un valore di oltre 1 milione di euro

Nell'ambito dei servizi di controllo effettuati nei confronti delle industrie conserviere, i Carabinieri del NAS di Pescara hanno individuato un'azienda abruzzese di grandi dimensioni, specializzata nella lavorazione e commercializzazione di olive in salamoia, che operava in precarie condizioni igieniche e senza garantire la sicurezza della propria produzione.

Nel corso dell'ispezione i militari del Nucleo abruzzese accertavano infatti un serie di irregolarità di carattere sanitario, quali la massiccia presenza di polvere, unto ed incrostazioni derivanti da precedenti lavorazioni diffusi in tutti gli ambienti produttivi e nelle strutture adibite a magazzino; copiose tracce di escrementi animali e pozzanghere di acqua sporca venivano inoltre rinvenute in uno dei locali aziendali, mentre un altro ambiente era colmo di materiale in disuso non pertinente con l'attività svolta.

Dalla verifica della documentazione e delle procedure di controllo poste in essere dall'azienda, i Carabinieri accertavano inoltre che tutte le materie prime ed i prodotti finiti erano privi di rintracciabilità, tanto che l'azienda non è stata in grado di esibire la documentazione atta a dimostrare la regolare fornitura delle olive, in corrispondenza delle quali non erano neanche stati apposti cartelli o indicazioni inerenti la data di lavorazione ed il lotto. L'adozione di un sistema di rintracciabilità per le derrate in entrata ed in uscita, obbligatoria ai sensi delle normativa nazionale e comunitaria, è necessaria per individuare la provenienza della materia prima e quindi per assicurare la sicurezza degli alimenti oggetto dell'attività aziendale.

Sulla base delle irregolarità accertate, i Carabinieri del NAS di Pescara sottoponevano a sequestro sanitario 4000 fusti contenenti ognuno 150 kg di olive intere e denocciolate in salamoia, destinate alle aziende di confezionamento, per un peso totale di 600 tonnellate di prodotto ed un valore commerciale di 1milione 200mila euro. Inoltre, a cura del competente servizio ASL, è stato adottato un provvedimento di immediata chiusura dell'opificio, esteso su circa 4mila mq, a causa della carente situazione igienico sanitaria riscontrata.

Settembre 2012 - Nas di Roma sequestra vino con denominazione DOC o IGT irregolari

Il Nas Carabinieri di Roma ha effettuato una serie di controlli nel settore della produzione e commercializzazione di prodotti vitivinicoli, eseguendo 7 ispezioni ad altrettante cantine vinicole site nella provincia capitolina.
In particolare le verifiche hanno consentito di individuare due cantine site nei castelli romani che commercializzavano vino comune da tavola come prodotti a "Denominazione di Origine Controllata" (DOC) o ad "Indicazione Geografica Tipica" (IGT). Inoltre i Carabinieri del Nucleo laziale accertavano gravi violazioni di carattere amministrativo, quali la detenzione di un ingente quantitativo di vino "IGT Lazio" di ignota provenienza e privo di documenti fiscali di entrata, la presenza di alimenti mancanti di informazioni per la loro rintracciabilità, irregolarità nella tenuta delle registrazioni inerenti le movimentazioni dei prodotti vitivinicoli, nonché un ammanco di oltre 1.200 ettolitri di vino DOC.
Al termine delle attività sono stati sequestrati 100 hl di vino IGT irregolarmente detenuti (del valore commerciale di circa 10mila euro), denunciando alla Procura della Repubblica di Velletri i titolari delle due strutture, ai quali sono state elevate altresì sanzioni amministrative per un ammontare complessivo di 20mila euro. Sono inoltre risultate vendite di prodotto non fatturate per oltre 700mila euro, determinando così un recupero della relativa I.V.A. non versata all'erario di quasi 150mila euro, per il quale è stata interessata l'Agenzia delle Entrate.

Settembre 2012 - NAS Palermo, sequestrati 2 caseifici abusivi e 2 tonnellate di prodotti lattiero-caseari irregolari

Il NAS Carabinieri di Palermo, ha individuato in quella provincia 2 caseifici completamente abusivi, gestiti da commercianti di prodotti caseari sprovvisti delle necessarie autorizzazioni, che producevano ricotta e formaggi in locali carenti sotto l'aspetto igienico-sanitario ed ambientale.
I Carabinieri del NAS, dopo avere rilevato, presso un esercizio commerciale del luogo, la presenza di alcune forme di "ricotta salata" recanti in etichetta false indicazioni commerciali, maldestramente riprodotte e relative ad un'altra azienda, riuscivano ad identificarne il fornitore infedele che, avvalendosi di pregressi rapporti commerciali con i supermercati della zona, distribuiva formaggi di più tipologie, prodotti presso una struttura abusiva. All'interno dell'opificio, tempestivamente individuato e sottoposto ad ispezione, i militari rinvenivano 750 kg circa di prodotti tipici (ricotta di pecora, tuma e caciotte), parte dei quali già recanti le medesime false etichette, conservati all'interno di ambienti non intonacati e privi dei requisiti necessari (assenza di finestre, sporco diffuso in tutti gli ambienti, etc.). La struttura produttiva, i macchinari utilizzati per le illecite attività ed i prodotti caseari rinvenuti, in parte già etichettati e pronti ad essere immessi in commercio, venivano sottoposti a sequestro.
Nell'ambito delle ricerche eseguite, i militari del Nucleo siciliano individuavano un'ulteriore struttura produttiva, anch'essa abusiva e versante in pessime condizioni igienico sanitarie e strutturali (pareti in cemento grezzo, presenza di sporco diffuso, insetti e ragnatele negli ambienti, nonché ruggine sulle attrezzature), il cui gestore per sfuggire ai controlli delle autorità sanitarie caseificava nelle ore notturne e commercializzava i formaggi (privi di segni distintivi che ne attestassero la tracciabilità) presso un punto vendita gestito dalla moglie. L'attività consentiva ai Carabinieri di sequestrare ulteriori 600

kg circa di prodotti caseari (provole e forme varie di formaggio, infestate da mosche ed insetti) e 450 litri di latte di ignota provenienza, nonché di porre i sigilli all'intero caseificio.
I responsabili delle strutture sono stati denunciati all'Autorità Giudiziaria per detenzione di alimenti in cattivo stato di conservazione, vendita di prodotti agro-alimentari recanti segni distintivi mendaci, frode e scarico di acque reflue industriali non autorizzato. Il valore dei prodotti caseari (commercializzati in ambito provinciale), degli impianti e delle strutture sottoposti a sequestro ammonta ad oltre 1.200.000 euro.

Dicembre 2012 - Carni e allevamenti - Nas di Latina – Diffusione di malattia infettiva

Arrestati 9 medici veterinari della ASL per aver falsamente attestato, ottenendo - peraltro - i relativi compensi economici, l'esecuzione della profilassi contro la tubercolosi bovina presso allevamenti di bufale destinate alla produzione di latte per uso umano.

Dicembre 2012 - Operazione "Super Bufala" del NAS di Latina

Il NAS di Latina, insieme a militari del Comando Provinciale di Frosinone, ha dato esecuzione a 9 ordinanze di custodia cautelare emesse dal GIP del Tribunale di Frosinone traendo agli arresti domiciliari altrettanti dirigenti medici veterinari dipendenti Servizio Veterinario dell'ASL frusinate.
L'indagine, condotta dal NAS laziale con la collaborazione dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Latina e coordinata dalla Procura della Repubblica presso il Tribunale di Frosinone (Sost. Proc. Dott.ssa Rita Caracuzzo), ha avuto origine nello scorso anno dalla denuncia sporta da un allevatore di bufale, i cui 106 capi erano stati abbattuti poiché diversi animali erano risultati positivi alla tubercolosi. La responsabilità della diffusione della malattia era da attribuirsi ad alcuni veterinari della locale ASL, i quali, intervenuti presso la struttura, avevano falsamente attestato l'esecuzione della prevista profilassi contro la TBC, di fatto mai effettuata.
Dalla segnalazione dell'allevatore i militari del NAS di Latina estendevano gli accertamenti ad altri allevamenti, individuando 9 veterinari che avevano più volte disatteso la profilassi contro la malattia. I veterinari avevano comunque percepito illecitamente gli emolumenti previsti per il servizio, truffando in tal modo il Servizio sanitario nazionale per circa 200mila euro e causando un concreto pericolo per la salute pubblica, poiché il latte delle bufale non sottoposte a profilassi era destinato all'uomo. Gli accertamenti sulla genuinità del latte, comunque svolti attraverso campionamenti ed esami analitici, hanno escluso ogni pericolo per la salute pubblica.

Dicembre 2012 -Operazione *"Santa Claus"*

Eseguite ispezioni su tutto il territorio nazionale nei confronti di aziende dedite alla produzione/vendita di prodotti alimentari tipici delle festività natalizie nonché di negozi di giocattoli e luminarie. Sono state:

- controllate 3.500 strutture, delle quali 1.843 risultate irregolari per violazioni di natura igienico-sanitaria e/o autorizzativa, determinando 89 provvedimenti di chiusura;

- sequestrate 350 tonnellate di alimenti;

- segnalate 1.178 persone all'Autorità Giudiziaria ed Amministrativa.

Primo semestre 2013

Gennaio 2013 - Milano, i Carabinieri del NAS sequestrano migliaia di confezioni di conserve vegetali con etichettatura contraffatta. Cinque denunciati

L'importazione e la distribuzione di prodotti alimentari provenienti da Paesi extra UE e destinati alla ristorazione c.d. "etnica" costituisce un settore costantemente vigilato dai Carabinieri dei NAS, che nel corso del 2012 hanno effettuato quasi 2mila controlli ad attività di deposito, ristorazione e vendita, rilevando irregolarità in oltre 950 controlli, segnalando alle Autorità Giudiziarie, Amministrative e Sanitarie 975 persone e sequestrando quasi 60 tonnellate di alimenti e 43 strutture, per un valore di oltre 16 milioni di euro.
In tale ambito, recentemente il NAS di Milano ha individuato un'azienda che importa dall'Asia e distribuisce prodotti alimentari anche con etichettatura contraffatta.
L'operazione nasce della chiusura di un'azienda del settore, che nell'ambito delle procedure di fallimento aveva commercializzato gli alimenti rimasti invenduti ad un'altra azienda. Per verificare la salubrità delle derrate, i militari del NAS si sono recati presso la ditta acquirente, sita nell'hinterland milanese dove, nel corso dell'ispezione, sorprendevano alcuni dipendenti nell'atto di rimuovere le etichette apposte su confezioni di conserve vegetali di ortaggi vari di provenienza cinese, e sostituirle con altre che riportavano una scadenza diversa da quella originale. L'immediato intervento dei Carabinieri ha permesso di bloccare l'attività illecita e di accertare che tali prodotti venivano rietichettati con un termine di conservazione prorogato di oltre 1 anno. Tale procedura, volta a frodare il consumatore, veniva effettuata senza verificare la salubrità dei prodotti alimentari destinati a market e ristoranti etnici di tutta Italia.
Nel corso dell'operazione i Carabinieri hanno sequestrato le circa 4.200 confezioni di conserve presenti nel magazzino, oltre a diverse centinaia di etichette adesive destinate ad essere applicate sui prodotti (in parte con la falsa scadenza già apposta) per un valore sul mercato di quasi 20mila euro. Il legale responsabile dell'azienda ed i 4 dipendenti sorpresi ad apporre le false etichette (tutti di nazionalità cinese) sono stati denunciati per frode in commercio.

Febbraio 2013 - Palermo, i Carabinieri del NAS sequestrano una tonnellata e mezza di carne ovina in cattivo stato di conservazione per preparare stigghiole

Il NAS di Palermo, nell'ambito dei controlli mirati alla verifica degli allevamenti e dei prodotti carnei destinati all'alimentazione umana, ha effettuato un'ispezione igienico sanitaria presso uno stabilimento di macellazione della provincia.
Nel corso dell'attività i militari del Nucleo palermitano, oltre ad accertare alcune irregolarità di natura igienico sanitaria (mancanza di alcuni pannelli del controsoffitto, attrezzature sporche, pavimentazione rotta, intonaci distaccati, residui di sporcizia non rimossa) individuavano un furgone-frigo congelatore in funzione ed ubicato all'esterno della struttura, adiacente ad un locale che i responsabili dell'azienda indicavano come destinato allo stoccaggio delle pelli degli animali macellati.

In realtà, all'interno del vano congelatore i Carabinieri verificavano la presenza di un ingente quantitativo di carni e frattaglie, derivanti dalla lavorazione di carne ovina, detenute in pessimo stato di conservazione. I prodotti, destinati ad essere distribuiti al di fuori dei canali ufficiali (probabilmente a bancarelle abusive della provincia di Palermo, dedite alla vendita delle interiora arrostite sulla brace, le c.d. "stigghiole") erano stati sottoposti a congelamento all'interno dello stesso furgone, apparecchiatura non idonea a tale scopo, tanto che le carni si presentavano disidratate e con evidenti bruciature da freddo.
I Carabinieri del NAS di Palermo hanno pertanto sequestrato tutto il prodotto rinvenuto, sottraendo alla distribuzione oltre una tonnellata e mezza di carne ovina potenzialmente pericolosa per la salute, che sarà distrutta.
Il legale responsabile dell'impianto di macellazione è stato denunciato all'Autorità Giudiziaria.

Marzo 2013 - Ragusa, i Carabinieri del NAS arrestano due allevatori di Mazzarino (CL) per truffa e maltrattamento di animali

I Carabinieri del NAS di Ragusa, nell'ambito di un'indagine coordinata dalla Procura della Repubblica di Gela (CL) – Sost. Proc. Dott.ssa Elisa Calanducci - in collaborazione con militari dell'Arma territoriale e su disposizione del GIP del Tribunale, hanno arrestato due coniugi (uno in carcere ed uno ai domiciliari) titolari di un allevamento di pecore e capre di Mazzarino (CL), responsabili di maltrattamento di animali, violazione di sigilli, falso, truffa aggravata e ricettazione.
L'attività investigativa ha permesso di accertare che gli arrestati, già condannati nel 2010 per gli stessi illeciti, violavano più volte le norme veterinarie per il risanamento dalla brucellosi (malattia infettiva - pericolosa anche per l'uomo - della quale l'allevamento risulta infetto sin dal 2005) avviando alla macellazione, al posto dei capi malati, animali sani ma di valore inferiore non più produttivi, di ignota provenienza o smarriti da altri allevamenti ed avanzando - poi - domanda alla Regione per ottenere indebitamente gli indennizzi per l'abbattimento.
La sostituzione del bestiame comportava veri e propri maltrattamenti ed avveniva mediante lo scambio delle marche identificative degli animali affetti da brucellosi con quelle di capi sani (pratica che in diverse occasioni ha anche causato il taglio dell'intero padiglione auricolare) e la forzata ingestione di bulloni metallici, al fine di simulare la presenza del microchip di identificazione, che normalmente è collocato, dai medici veterinari, nell'apparato gastrico.
Le indagini hanno consentito di sequestrare 400 tra pecore e capre per un valore di circa 40mila euro.

Marzo 2013 - Salerno, Carabinieri Nas sequestrano 24 tonnellate di prodotti dolciari in pessimo stato di conservazione e di ignota provenienza

Nell'ambito di una collaudata strategia, condivisa con il Ministero della Salute, anche quest'anno i Carabinieri dei NAS - in prossimità delle feste pasquali - hanno intensificato i controlli nel settore alimentare, con particolare riferimento al settore dolciario, al fine di tutelare la sicurezza degli alimenti e la salute dei consumatori.

In particolare, le ispezioni effettuate dal NAS di Salerno hanno consentito di impedire la distribuzione di un ingente quantitativo di prodotti dolciari potenzialmente pericolosi per la salute pubblica.
I militari hanno individuato un'azienda dolciaria totalmente abusiva, sconosciuta sia agli organi di controllo che alla Camera di Commercio, in pessime condizioni igieniche, con sporco diffuso sulle superfici e sulle attrezzature, intonaci cadenti, muffe, ragnatele ed escrementi di roditore che avevano contaminato anche gli alimenti sia quelli in lavorazione sia quelli in deposito, stoccati in promiscuità con materiale non alimentare.
L'azienda congelava abusivamente i prodotti finiti (utilizzando attrezzature non idonee e causando estese "bruciature" da freddo e formazioni di ghiaccio) ed etichettava le confezioni con scadenze completamente "inventate" e con partita IVA di un'impresa campana di impianti elettrici, utilizzata anche per gli acquisiti delle materie prime.
Il Nucleo campano ha sequestrato l'intera struttura produttiva (di circa 300 mq) e 3 tonnellate tra materie prime (farine, creme, cacao, etc.) e prodotti dolciari (sfogliate, paste frolla, biscotti secchi, etc., destinati alla vendita ad esercizi commerciali di tutta Italia), denunciando il titolare dell'attività per frode in commercio, vendita di alimenti con segni mendaci e detenzione di prodotti in cattivo stato di conservazione ed insudiciati.
Inoltre, altre ispezioni del NAS salernitano hanno portato alla chiusura sanitaria di 3 aziende, tutte in gravi condizioni igienico sanitarie e gestionali, ed al sequestro amministrativo di oltre 21 tonnellate di semilavorati alimentari (creme, polpe di frutta, etc.) destinati alla produzione di dolci tipici delle festività pasquali, preparati con ingredienti di ignota provenienza.
Il valore sul mercato degli alimenti sottratti al consumo supera i 350mila euro.

Marzo 2013 - Milano, i Carabinieri del NAS sequestrano un ingente quantitativo di carni in cattivo stato di conservazione e scadute da 8 anni

Nell'ambito dei servizi di monitoraggio nel settore delle carni equine, i Carabinieri del NAS di Milano hanno sequestrato un ingente quantitativo di alimenti potenzialmente pericolosi per la salute dei consumatori.
Nel corso dell'ispezione effettuata presso un'azienda del capoluogo lombardo, operante nel commercio all'ingrosso di prodotti di origine animale, i Carabinieri individuavano carni confezionate (bovine, avicole, ovine) fresche all'origine e congelate illecitamente senza l'utilizzo di idonee apparecchiature, conservate alla rinfusa all'interno di due celle frigo.
I prodotti, avvolti in pellicole protettive rotte ed in massima parte non per alimenti, si presentavano disidratati, "bruciati" dal freddo e con una copiosa presenza di ghiaccio frammisto alle carni.
Dagli accertamenti emergevano inoltre gravi irregolarità nella gestione e smaltimento della carne scaduta di validità; tale operazione infatti non veniva effettuata da diversi anni, tanto che i militari hanno rinvenuto prodotti scaduti nel 2005 stoccati in promiscuità con altri in corso di validità.
Le carni rinvenute, provenienti da aziende italiane e della Comunità Europea, erano destinate a macellerie ed esercizi commerciali – anche ambulanti – della Lombardia.
L'operazione ha consentito ai Carabinieri del NAS meneghino di sottrarre alla distribuzione commerciale cinque tonnellate e mezza di prodotti carnei potenzialmente

pericolosi per la salute. Nei confronti del titolare dell'ingrosso, denunciato all'Autorità Giudiziaria, sono state contestate anche violazioni amministrative.

Aprile 2013 – Operazione Red Wine – Nas Milano

Il Nas di Milano, in collaborazione con l'Agenzia delle Dogane di Milano e il Servizio Antisofisticazioni Vinicole della Provincia di Alessandria, sono state eseguite 4 ordinanze di custodia cautelare in carcere e 9 agli arresti domiciliari nei confronti di un'associazione per delinquere finalizzata alla frode in commercio, ricettazione, vendita di prodotti alimentari falsamente dichiarati a denominazioni di origine. Inoltre sono stati eseguiti 54 decreti di sequestro preventivo di beni immobili, mezzi di trasporto e conti correnti bancari nella disponibilità degli indagati, per un valore di oltre 6mln e 800 mila euro, nonché 23 decreti di perquisizione personali e domiciliari.

Le indagini hanno consentito di individuare una organizzazione criminosa, strutturata ed organizzata con appendici anche all'estero , dedita alla commissione di reati nel settore vitivinicolo, tra cui frode in commercio e sofisticazione di vino da tavola (che veniva venduto come vino di qualità IGT e DOC), nonché alla sottrazione al pagamento di accise di tali prodotti, dovute per l'importazione, messa in commercio e vendita sul mercato inglese. La struttura illegale era costituita da diversi soggetti e aziende, ognuno con compiti prestabiliti: due aziende dedite all'approvvigionamento del vino sfuso nel territorio italiano (soprattutto Emilia e Sicilia); una società piemontese deputata alla vendita sul mercato britannico e allo stesso tempo legale rappresentante di una società londinese deputata all'acquisto del vino proveniente dall'Italia.

Aprile 2013 –Viterbo, ispezioni ad allevamenti. Sequestrati farmaci veterinari di origine rumena e circa 5 tonnellate di prodotti lattiero caseari

I Carabinieri del NAS di Viterbo, nell'ambito dei controlli effettuati nel settore alimentare, hanno ispezionato degli allevamenti di animali da reddito.

Il Nucleo laziale ha accertato che un allevatore della provincia aveva somministrato agli ovini dei farmaci di provenienza rumena, non autorizzati in Italia e non prescritti dal medico veterinario, con grave rischio sia per la salute ed il benessere dei capi sia per la sicurezza degli alimenti destinati all'uomo (che potrebbero contenere residui dei medicinali utilizzati). I militari del NAS hanno sequestrato circa 3 tonnellate di latte crudo e 15 confezioni tra antibiotici ed antiparassitari illeciti, denunciato il titolare dell'allevamento per esercizio abusivo della professione veterinaria e maltrattamento di animali, nonché elevato sanzioni amministrative.

Presso altra azienda agricola - operante nell'allevamento di bovini e nella produzione di latte crudo e formaggi – i militari hanno accertato le pessime condizioni igienico-sanitarie (infiltrazioni di acqua, muffa diffusa, tracce di ruggine sui macchinari, pavimentazione e piastrelle rotte) e gestionali (assenza della documentazione relativa alla tracciabilità del prodotto, capi bovini non identificati) ed hanno sequestrato l'intera struttura, circa 2 tonnellate di prodotti lattiero caseari e 73 capi bovini.

Inoltre, sono state riscontrate irregolarità circa l'identificazione degli animali allevati ed in merito all'acquisto e somministrazione di farmaci veterinari presso altre 2 strutture dove si è proceduto al sequestro di decine di confezioni di medicinali illecitamente detenute ed alla contestazione di sanzioni amministrative.

Giugno 2013 - Sicurezza alimentare, Nas di Udine effettuano 86 perquisizioni e 5 arresti per commercio di alimenti cancerogeni, nocivi ed adulterati

I Carabinieri del NAS di Udine, a conclusione di un'articolata attività d'indagine – coordinata dal Procuratore della Repubblica di Udine, Dott. Antonio Biancardi, e dal Sostituto, Dott. Marco Panzeri, hanno eseguito 6 arresti (1 in carcere e 4 ai domiciliari) ed un obbligo di dimora, disposti dal GIP del Tribunale di Udine, Dott. Roberto Venditti, nei confronti di un'associazione per delinquere finalizzata alla frode in commercio, all'adulterazione di alimenti ed al commercio di derrate nocive, operante nella provincia di Udine e con ramificazioni in altre regioni d'Italia.
Nell'ambito dell'operazione i circa 300 Carabinieri del NAS e dei Comandi Provinciali, hanno eseguito - in Friuli Venezia Giulia, Veneto, Toscana, Umbria, Campania e Puglia - 86 perquisizioni locali e personali.
Le indagini - avviate nel maggio 2012 - hanno consentito di accertare che il presidente, 2 dipendenti di un consorzio di allevatori della provincia di Udine ed una consulente esterna ritiravano latte dagli imprenditori agricoli associati (di cui alcuni certificati per la produzione di formaggio "Montasio DOP"), lo miscelava e lo destinavano alla preparazione dell'alimento tutelato, violando così il disciplinare che garantisce al consumatore le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche del prodotto.
E' inoltre emerso che 17 allevatori (denunciati a piede libero) ed i responsabili del consorzio, nonostante fossero a conoscenza della contaminazione da aflatossine (sostanze notevolmente cancerogene) di diverse partite di latte, le diluivano con prodotto non contaminato rendendolo idoneo ai controlli analitici effettuati dagli acquirenti.
Tale illecito veniva favorito dalla complicità di un laboratorio di analisi della provincia di Udine (2 responsabili sono tra le persone tratte in arresto) che, quando dalle analisi eseguite per conto del consorzio emergeva la presenza di tossine in quantità superiore a quella consentita, alterava i referti ed il latte risultava sempre e comunque idoneo per la commercializzazione.
Infine, è stato accertato che due autisti che operavano per il consorzio sottraevano - ad ogni consegna - alcuni quintali di latte ristabilendone - poi - il peso originario mediante l'aggiunta di acqua.

Giugno 2013 – Roma, i carabineri del NAS ispezionano oltre 100 strutture rilevando 45 casi di irregolarità.
Nell'ambito dei servizi di controllo svolti nel settore della sicurezza alimentare, nel mese di maggio, i Carabinieri del NAS di Roma hanno ispezionato oltre 100 tra ristoranti, bar, supermercati e panifici della Capitale e della provincia, riscontrando 45 casi di irregolarità ed elevando sanzioni amministrative per oltre 60.000 euro.
Inoltre, in 8 ispezioni sono state sequestrate penalmente circa 30 tonnellate di alimenti in cattivo stato di conservazione, insudiciati, invasi da parassiti e stoccati in strutture prive dei requisiti igienico – sanitari, ed in particolare:
in un ristorante "etnico", gestito da un cittadino cinese, sono state accertate le pessime condizioni della cucina e dei 2 depositi: unto, scarti di lavorazione, sporco di varia natura diffuso sia sulla pavimentazione sia sulle attrezzature, blatte e feci di roditore disseminati sugli alimenti in deposito ed in preparazione. Inoltre, alcune confezioni di pollo erano state poste in scongelamento a temperatura ambiente, procedura molto pericolosa che può comportare sviluppo di microorganismi patogeni nella carne con problemi per la salute. I militari del NAS hanno sequestrato l'intera struttura di 200 mq e circa 1 tonnellata e mezza di alimenti di varia natura (prodotti ittici e carnei, verdure, paste, dolci), congelati e freschi, di cui una parte priva di etichettatura e di tracciabilità.

in due panifici, i Carabinieri del NAS hanno accertato il difetto dei requisiti igienico – sanitari e strutturali, rilevando – in particolare - un totale stato di degrado con grasso, sporcizia e muffa diffusi, non rimossi da tempo, pareti annerite e scrostate, piastrellatura e soffittatura assente, ragnatele ed insetti vari (blatte, tarme e ragni). All'interno di un deposito erano stoccati circa 200 sacchi di farina, di cui alcuni aperti, a diretto contatto con materiale di varia natura (polvere, segatura, terriccio, mattonelle, calcinacci, mozziconi di sigarette, ecc). I militari del Nucleo capitolino hanno sequestrato gli opifici nonché oltre 9 tonnellate di farine utilizzate come materie prime ed 800 Kg circa di marmellate, spezie e creme utilizzate per farcire.
Altre verifiche, presso ulteriori esercizi commerciali, tra cui un deposito di alimenti etnici rumeni ed un ristorante "pakistano", hanno consentito di sottrarre al consumo:
40mila fra lattine e bottiglie di bevande (acqua minerale, birra, succhi di frutta, ecc.), circa 4mila confezioni tra vegetali ed alimenti vari nonché 275 litri di olio di palma;
300 kg di alimenti invasi da insetti presso il laboratorio di un bar-gastronomia della capitale;
200 kg di prodotti da forno congelati (pizzette, cornetti, rustici) venduti come freschi.
Le suddette attività hanno portato al sequestro di strutture, alimenti e bevande per un valore di circa 4 milioni di euro, nonché alla denuncia a diverse Autorità Giudiziarie di 8 persone per detenzione di alimenti in cattivo stato di conservazione, detenzione di alimenti insudiciati ed invasi da parassiti e frode in commercio che prevedono una pena detentiva nel massimo di 2 anni di arresto o un'ammenda fino a 46mila euro.

COMANDO DEI CARABINIERI POLITICHE AGRICOLE E ALIMENTARI

Anno 2012 - 1° semestre 2013

Attività Operativa 2012	
Aziende agricole controllate	2.507*
Sequestri di prodotto agroalimentari	7.142.436 kg
Sequestri di etichette/packaging	634.193
Sequestri di beni, valori sottratti al circuito illegale	2.583.891 €
Illeciti finanziamenti accertati	8.105.753 €
Violazioni penali	438
Violazioni amministrative	177

(*) I "Controlli straordinari" svolti dai Nuclei Antifrodi Carabinieri riguardano controlli di filiera diffusi su tutto il territorio nazionale e sui flussi import-export, nonché "attività di indagine complesse", svolte d'intesa con l'Autorità Giudiziaria.

I circuiti dell'agro-pirateria sono estesi, tentacolari e diffusi dentro e fuori i confini nazionali. A partire dal mercato illegale degli agro- farmaci, per arrivare alle singole filiere dei prodotti agricoli italiani per antonomasia, come olio, pomodoro, vino e latticini, le contraffazioni, le frodi e gli illeciti sono all'ordine del giorno: prodotti dalle dubbie caratteristiche alimentari venduti come merce di prima qualità che inficiano il buon nome del *Made in Italy* e finiscono sulle tavole dei consumatori. Per contrastare questi business illegali che vanno a discapito dell'erario, ma soprattutto della salute dei cittadini, anche nel 2012 l'attività svolta dal Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari – Nuclei Antifrodi Carabinieri - è stata costante e puntuale, portando alla luce molti dei crimini commessi e un giro d'affari pari 4 miliardi di euro.

In tutto il territorio nazionale, sono state ben 2.507 le aziende agro-alimentari sottoposte a controlli straordinari, 7.142.436 i kg di merce sequestrata per un valore di 2.583.891 € sottratto alle attività illecite; 438 e 177 sono rispettivamente le violazioni penali e quelle amministrative, mentre è di 8.105.753 di euro l'ammontare dei finanziamenti illeciti legati a queste attività.

Numeri da capogiro che assumono caratteristiche ancora più inquietanti se si considera che **nel resto del mondo il business connesso al falso Made in Italy è pari a circa 60 miliardi di euro, rappresentando più della metà del fatturato alimentare nazionale**.

Da quanto evidenziato dal CENSIS, i fenomeni di alterazione dei prodotti agroalimentari, riconducibili anche al falso Made in Italy, sottraggono all'Italia una produzione aggiuntiva di oltre 13 miliardi di euro pari a circa 5,5 miliardi di euro di valore aggiunto (0,35 del PIL) ed un aumento dell'occupazione che potrebbe risultare dello 0,41%.4 .Alla luce di questi dati, appare chiaro quanto le dimensioni del problema siano notevoli e proprio per questo motivo si è proceduto ad una **specifica attribuzione** al Comando Carabinieri in materia di **vigilanza sui finanziamenti UE**

legati al comparto agroalimentare, che sta consentendo di attuare un'azione strategica per **"porre in sistema" la vigilanza sulla corretta destinazione dei finanziamenti UE con la lotta all'agro-pirateria.**

Controlli, indagini ed ispezioni coordinate a livello nazionale ed internazionale che nel 2012 hanno portato alla scoperta di numerosi casi di frodi agroalimentari, in particolare per i prodotti di qualità.

LE PRINCIPALI OPERAZIONI

Le verifiche sulla filiera del pomodoro e il caso del *doppio concentrato di pomodoro cinese*

Dovrebbe essere uno dei prodotti di bandiera della nostra agricoltura e invece il rosso pomodoro campano risulta essere protagonista di una lunga serie di misfatti. Non a caso, i Nuclei Antifrodi Carabinieri hanno conferito particolare attenzione ai **controlli della filiera del pomodoro**, con particolare riferimento alle produzioni **Dop San Marzano** e **biologico**. I principali illeciti riscontrati hanno riguardato: la falsa evocazione, in etichetta e sui documenti di vendita, di marchi Dop per i pomodori pelati destinati all'estero come DOP San Marzano, ma in realtà prodotti in altre zone; l'introduzione nel circuito commerciale nazionale di falsi pomodori biologici, di prodotti privi della documentazione sulla tracciabilità, nonché di pomodoro in cattivo stato di conservazione.

Tabella – Dati sequestri pomodori anno 2010 - primo semestre 2013

Pomodoro sequestrato	**Quantità (ton.)**
Falso DOP San Marzano	1.013,84
Falso biologico	1.400,00
Concentrato di pomodoro cinese	866,10
In cattivo stato di conservazione	1.217,00
Per difetto di tracciabilità	73,00
Totale	**4.569,94**

Il settore è stato oggetto di specifica attenzione dal 2010 poiché alcune statistiche hanno indicato che l'importazione di origine extra UE si è incrementata del 187%. A questo proposito, il 28 marzo 2012 è intervenuta la prima sentenza di condanna del Tribunale di Nocera Inferiore per il reato di "Vendita di prodotti industriali con segni mendaci", condannando a 4 mesi di reclusione e 6 mila euro di multa (con la concessione della sospensione condizionale) il titolare di una importante industria conserviera dell'agro sarnese-nocerino che, nell'ottobre 2010, aveva trasformato e commercializzato del triplo concentrato di pomodoro, importato dalla Cina, etichettandolo come Made in Italy.

L'Azione di Contrasto al Mercato Illegale Degli Agro- farmaci

Se nelle singole filiere di prodotto si evidenziano tante illegalità, ad aumentare i casi di pirateria agro-alimentare contribuiscono anche dei settori di business sommersi trasversali, che mettono a repentaglio la salute del consumatore e l'integrità ambientale dei terreni coltivati. A questo riguardo, è significativa l'operazione svolta dal 2010 al 2013 dal **Nucleo Antifrodi Carabinieri di Roma**, d'intesa con la Direzione Distrettuale Antimafia di Napoli e con la rete Interpol, che ha messo in evidenza, attraverso un'articolata attività d'indagine, **la diffusione nel mercato agroalimentare di fitofarmaci illegali.** L'indagine ha evidenziato una fitta rete di commercializzazione illegale di **prodotti fitosanitari contraffatti** e/o di provenienza furtiva e irregolare, riconducibile ad un gruppo criminale localizzato nella **provincia di Napoli** ma ben organizzato e strutturato su una rete commerciale internazionale e nazionale che ha approvvigionato ingenti quantitativi di "sostanze attive", non consentite, in Italia ed in alcuni casi in tutta Europa. L'attività ha visto l'**ingente sequestro di oltre 200 tonnellate di agro-farmaci** (formulati e sostanze attive), per un **volume d'affari stimato in oltre 2 milioni di euro** (solo nell'ultimo anno), e l'esecuzione di **24 provvedimenti restrittivi** per i reati di **associazione per delinquere, contraffazione di prodotti industriali, ricettazione, riciclaggio e abusiva commercializzazione di agro-farmaci.** L'attività si è conclusa l'8 maggio 2013 con **la distruzione di 35.000 Kg di fitofarmaci sequestrati.**

I sequestri di etichette e di Packaging

Le **frodi alimentari** si vanno caratterizzando in senso più specifico verso le forme della **contraffazione**, della **falsa evocazione** e delle **pratiche commerciali ingannevoli** che riguardano in particolare le **violazioni alle norme sulla "etichettatura".**

In questo contesto, il Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari ha inteso rafforzare i controlli ponendo particolare attenzione alle verifiche sull'**origine** e sulla **tracciabilità** degli alimenti al fine di verificarne la corretta corrispondenza sulle indicazioni in **etichetta**. Nel **febbraio** 2012 il Nucleo Antifrodi Carabinieri di Roma, nell'ambito di una attività d'indagine sul circuito di vendita di olio extravergine di oliva contraffatto ha sequestrato 11.000 etichette false e olio pronto alla commercializzazione, riconducibile ad un'organizzazione criminale con base in Cerignola (FG), che intendeva smerciare olio di semi di soia colorato con clorofilla spacciandolo per olio di qualità. Nel **luglio** 2012, nelle province di **Napoli, Bari, Foggia, Caserta, Treviso, Brescia, Salerno e Ragusa**, nell'ambito di attività investigative nel settore "biologico" e sulla contraffazione di fitofarmaci ad uso agricolo, è stato condotto il sequestro di oltre 12.500 tra false etichette e documentazione clonata o contraffatta relativa ai prodotti fitosanitari nonché oltre 1.600 flaconi di fitofarmaci per un totale di 1.687 litri. Nel corso dell'operazione **"Estate Sicura",** in provincia di Verona e Salerno, nell'ambito dei controlli sulla etichettatura e sul 'Packaging', sono stati effettuati sequestri per circa 1 milione di etichette irregolari e 20 mila imballaggi (packaging) risultati irregolari e con indicazioni ingannevoli.

I Controlli sulla filiera dell'olio extra vergine di oliva

Se la passata di pomodoro italiana, rischia di non essere sempre verace, le indagini dei NAC hanno messo in evidenza anche i numerosi illeciti legati alla produzione e alla vendita dell'olio extravergine di oliva, a livello sia nazionale che internazionale. Infatti, a **febbraio**, il NAC di Roma e l'ICQRF hanno avviato alcune indagini su un'attività di commercializzazione di **olio extravergine di oliva contraffatto**. L'attività investigativa, iniziata con i sequestri nella catena di distribuzione, ha consentito di individuare un'organizzazione criminale con base in provincia di **Foggia** che commercializzava **olio di semi di soia colorato con la clorofilla e venduto** come extra vergine di oliva. Il NAC, a seguito di ulteriori controlli negli esercizi di ristorazione della capitale, ha sequestrato oltre **8 quintali di olio falsamente indicato extra vergine di oliva** e recuperato 11.000 etichette false. In provincia di **Latina** hanno deferito all'Autorità Giudiziaria i legali rappresentanti di due oleifici responsabili di frode in commercio e vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine, per aver posto in vendita **olio lampante** e miscele con **oli raffinati** come olio extravergine d'oliva. Ad **agosto scorso**, in Liguria ed Emilia Romagna, i **controlli sulla tracciabilità nel settore oleario** hanno consentito di sequestrare **oltre 2.600 litri di olio di oliva extravergine d'oliva** con **indicazioni ingannevoli in etichetta**. Inoltre, presso diversi centri di ristorazione di alcune delle principali località turistiche, in **Veneto, Emilia Romagna e Liguria,** sono state emesse diverse sanzioni amministrative ad esercenti che avevano proposto al consumo olio d'oliva in **contenitori non etichettati**.

I Controlli sulla filiera del vino

Il vino italiano, famoso per le sue caratteristiche, può essere bianco, rosso, rosé e a volte anche in nero. Questo è quanto emerge dalle indagini condotte in occasione della **campagna vitivinicola 2012-2013 dai Nuclei Antifrodi Carabinieri di Roma, Parma e Salerno.** Questi hanno operato su tutto il territorio nazionale con controlli alle imprese e con particolare riferimento a quelle interessate alla produzione stagionale dei prodotti vinicoli. Sono state sequestrate **3.100 tonnellate di prodotto vinoso tra mosto e vino dichiarato come DOC/DOCG, in realtà mai registrato sui documenti contabili di cantina e quindi destinato alla commercializzazione in nero**. In particolare, l'attività svolta in provincia di **Bari e Benevento,** con gli Uffici periferici di Bari e Salerno dell'ICQRF, ha evidenziato la **non corrispondenza della giacenza fisica e contabile** della produzione. Ma il fenomeno non riguarda solo le regioni del sud Italia. Nelle province di Mantova e Reggio Emilia, nel quadro controlli straordinari a tutela Made in Italy e sull'illecita commercializzazione all'estero di vini nazionali evocanti marchi nazionali DOP/IGP, è stato individuato un **flusso commerciale di mosto** destinato in diversi Stati Europei per l'**illecita produzione di vini nazionali** falsamente evocanti marchi **DOP/IGP**. In particolare, poi, in provincia di Arezzo sono stati sequestrati **3.775 litri di mosto**.

L'Attività di Verifica sulla Filiere dei prodotti lattiero caseari a marchio DOP

Se i settori agricoli sono infestati da attività illegali dilaganti, anche i prodotti di allevamento non garantiscono sempre la trasparenza dovuta al consumatore. Un'attività di verifica straordinaria sul sistema produttivo e di commercializzazione della filiera delle DOP condotta dai NAC per

quanto concerne i prodotti lattiero caseari ha infatti portato alla luce numerose irregolarità. In particolare, emerge l'esistenza di un circuito di lavorazione di latte di bufala non conforme alla DOP, risultato con un **indice della *furosina* superiore alla norma** *(se la **furosina supera i 10 milligrammi** su 100 grammi di prodotto si è di fronte all' indizio di impiego di latte in polvere, o comunque non fresco)*. Nelle provincie di **Treviso e Modena**, sono stati individuati 3 centri di produzione che nelle modalità di etichettatura di prodotti lattiero - caseari hanno evocato indebitamente le denominazioni a marchio DOP; ancora, tra **Napoli e Salerno** sono state 6 le aziende scoperte con allevamenti in terreni privi delle previste misure per gli scarichi reflui e sprovviste di altre condizioni strutturali. Si segnala infine, il **blocco di 2.875 kg di latte di bufala** in polvere proveniente dalla Germania ed altri prodotti caseari a base di latte bufalino sprovvisti delle autorizzazioni sanitarie.

L' Operazione Opson II

Come evidenziato in precedenza, le frodi agro-alimentari varcano molto spesso i confini nazionali. A seguito di una verifica e d'intesa con i principali Consorzi di tutela dei Marchi, è stato segnalato un **flusso di commercializzazione** di prodotti contraffatti **in Francia, Egitto e Stati Uniti d'America**. Dal **3 al 9 dicembre 2012,** nell'ambito dell'**Operazione *Opson II*,** che è stata pianificata dal Segretariato Generale di Lione dell'O.I.C.P. – Interpol, finalizzata a contrastare la contraffazione dei prodotti alimentari a denominazioni geografiche protette, i **Nac e i Comandi Provinciali Territoriali** hanno effettuato 112 controlli in aziende, laboratori di produzione, mercati rionali, discount e caseifici e sono stati sequestrati circa 52 kg di alimenti per un valore di 478.356,30 euro ed emesse sanzioni per 76.812,00 euro. Di particolare rilievo è stato il sequestro di oltre 20.000 litri di olio extra vergine d'oliva, pari a circa 160.000,00 euro e commercializzato in paesi comunitari ed extra UE come **olio extravergine DOP**.

ATTIVITA' DI CONTROLLO PRIMO SEMESTRE 2013:

Attività Operativa 2012	
Aziende agricole controllate	900*
Sequestri di prodotto agroalimentari	200.710 kg
Sequestri di etichette/packaging	2.102.710
Sequestri di beni, valori sottratti al circuito illegale	5.439.093 €
Illeciti finanziamenti accertati	12.361.955 €
Violazioni penali	177
Violazioni amministrative	70

La collaborazione e l'unione d'intenti tra le forze dell'ordine e le Istituzioni preposte al controllo, insieme al coinvolgimento dei consumatori può risultare senz'altro decisiva per arginare i fenomeni delle frodi e delle contraffazioni alimentari. Da gennaio a luglio 2013, sono stati sequestrati 200.710 kg di prodotti agro-alimentari per un valore di 5.439.093 € sottratti al circuito

illegale; sono state 177 le violazioni penali e 70 quelle amministrative, mentre i sequestri di etichette e packaging contraffatti sono stati pari a 2.102.710. **La nota dolente sembra ancora essere l'ammontare dei finanziamenti illeciti accertati, la cui cifra si attesta intorno ai 12.361.955 €.**

Tra gli illeciti più significativi che sono stati messi in evidenza dai NAC: nel **marzo 2013**, in provincia di Foggia il **NAC di Salerno** stabilisce il **sequestro di 300.000 litri di vino** risultato alle analisi di laboratorio, effettuate presso l'ICQRF, **adulterato con acqua ed etanolo. Sempre nello stesso mese,** l'attività del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Roma porta al sequestro di **272 litri di olio** privo di documentazione sulla tracciabilità e commercializzato come olio extravergine di qualità. Nel **maggio 2013**, sono stati sequestrati oltre 3.500 kg prodotti gastronomici e da forno per l'indebita evocazione dei marchi di qualità DOP.

Le carni con False denominazioni di Origine

Nel marzo 2013, in provincia di Cosenza, il Nucleo Antifrodi Carabinieri di Salerno ha individuato e sequestrato una tonnellata di falso salume Dop e che, dalle analisi, conteneva carne olandese. Sono poi state individuate anche responsabilità sulla **falsificazione del certificato di conformità** rispetto all' origine dei capi suini. I NAC hanno ampliato l'indagine anche alla **filiera delle carni IGP**.

Pasqua Sicura 2013

I Nuclei Antifrodi Carabinieri di Roma, Parma e Salerno hanno effettuato controlli su tutto il territorio nazionale verificando l'osservanza della normativa nazionale ed europea a tutela della qualità alimentare presso imprese agricole, punti vendita della grande distribuzione organizzata, nei principali centri commerciali e nei mercati generali. **I controlli hanno portato al sequestro di circa 7.000 kg di prodotti,** tra cui paste alimentari e salumi con false evocazioni Dop, Igp, biologico.

Il falso Tonno di Mattanza made in Italy

Nel luglio 2013, all'interno dei controlli straordinari disposti a tutela dei consumatori nel corso dell'**Operazione Estate Sicura**, i Nuclei Antifrodi Carabinieri hanno operato nei principali centri turistici intervenendo in particolare sull'isola di Favignana per l'irregolare commercializzazione di **Tonno di mattanza di Favignana.** Il prodotto, presentato ai turisti come eccellenza locale ad un costo di circa 15 euro/100gr., cifra che mediamente può riguardare il tonno di maggiore qualità, in realtà si è rivelato commercializzato con **false indicazioni sull'etichettatura e sulla tracciabilità**. Infatti, all'esito dei controlli è emerso che, il tonno era **importato da Malta e trasformato con olio raffinato**.

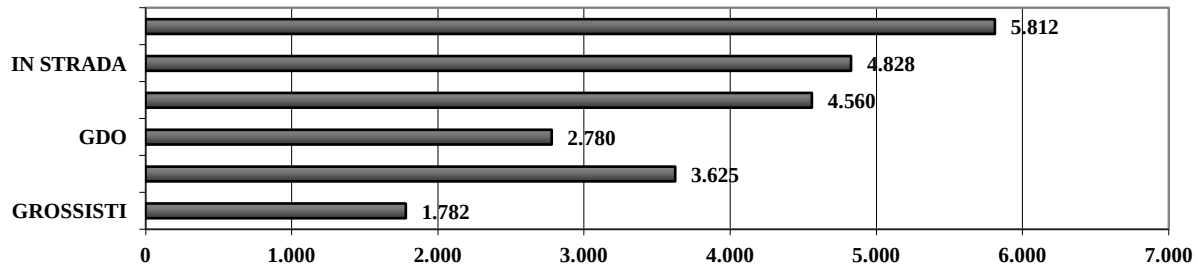
I CONTROLLI DELLE CAPITANERIA DI PORTO

Anno 2012 – primo semestre 2013

Ammontano a 23.387 i controlli e a 482.449, 72 i Kg sequestrati da parte delle Capitanerie di Porto - Guardia Costiera **nell'ambito dell'attività** hanno effettuato ai fini della **sicurezza alimentare** nell'anno 2012. **Tantissimi i casi di cattiva conservazione tra gli ambulanti lungo tutta la filiera ittica: il 31% delle verifiche sono state espletate presso gli esercizi commerciali e gli ambulanti**.

I centri di Area del Corpo hanno orientato gli accertamenti in relazione alle specificità di ciascun territorio, tenendo conto dell'ambiente, delle marcate criticità sociali nonché delle risorse umane disponibili e tipologia delle strutture di vendita presenti.

SICUREZZA ALIMENTARE

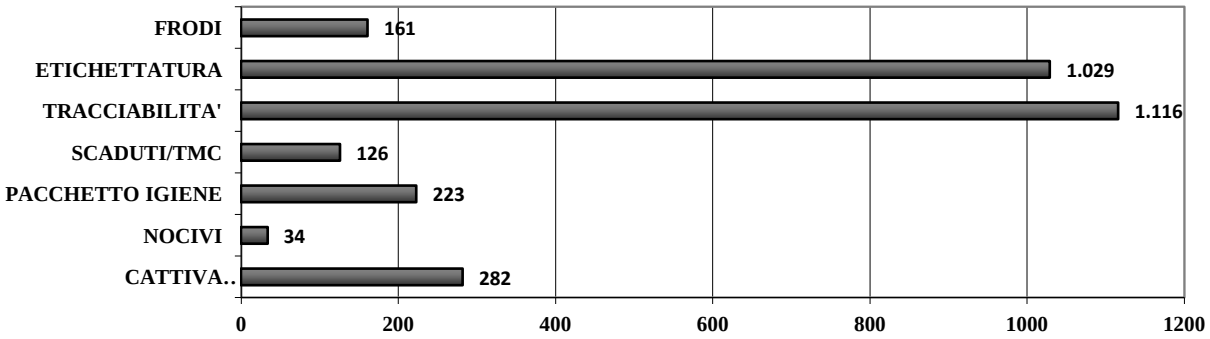


Fonte: Capitaneria di Porto – Anno 2012

TIPOLOGIA DI ILLECITO SICUREZZA ALIMENTARE

Durante l'attività di vigilanza e controllo dell'esercizio della pesca marittima il personale delle Capitanerie di Porto ha individuato **2.971 illeciti attinenti la sicurezza alimentare**: il 72% dei quali connessi alla tracciabilità (1.116) e all'etichettatura (1.029).

N° ILLECITI



Fonte: Capitaneria di Porto – Anno 2012

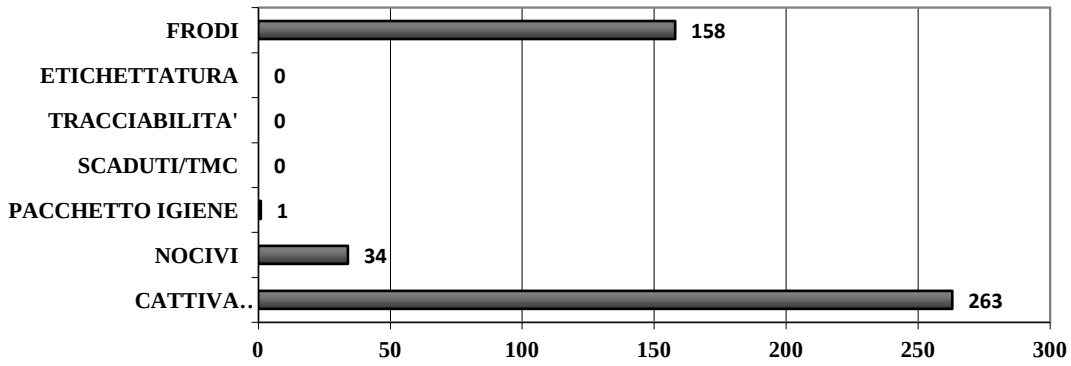
La **scarsa presenza** o **totale assenza** di **documenti idonei a permettere la tracciabilità\rintracciabilità del prodotto ittico è pratica diffusa soprattutto nella ristorazione a cui seguono le pescherie**. Tale dato è conforme a quanto emerso negli scorsi anni e **da relazionarsi soprattutto con acquisto di prodotto da pescatori ricreativi o provenienti da catture illecite**.

Si conferma altresì che tale pratica è trasversalmente **diffusa in tutte le Regioni e con picchi maggiori nel periodo natalizio e nel mese di Agosto**.

In relazione alla mancata o **non corretta etichettatura**, le violazioni più diffuse sono state riscontrate **in pescheria**. Tali attività di rivendita hanno dimostrato **l'insufficienza a fornire tutte le informazioni richieste dalle normative**, prescrizioni che si sono andate ad implementare dopo l'entrata in vigore del Reg. UE 404/2011. **Le contestazioni** sono risultate **maggiori nei mesi delle festività pasquali e natalizie**, momenti in cui le azioni a tutela dei consumatori vengono rafforzate. **In molti casi l'errata tracciabilità ha viaggiato in parallelo con la pubblicità ingannevole e frode in commercio**. Da quest'ultime violazioni il maggior numero di sanzioni è risultato a carico dei ristoratori per errata indicazione nel menù dello stato del prodotto (fresco, congelato, surgelato). Seguono grossisti e grande distribuzione. Mentre si comprova **costante in tutto l'arco dell'anno e riguardante trasversalmente tutti i soggetti della filiera la violazione delle disposizioni previste dal Pacchetto Igiene**, con una prevalenza di ristoratori, pescherie ed ambulanti. La maggior parte delle carenze rilevate: **assenza di un piano di autocontrollo (HACCP); mancanza delle previste comunicazioni; assenza dei bolli sanitari; mancato utilizzo dell'abbattitore**.

Tra le **non conformità rilevate** lungo il segmento della filiera **della sicurezza alimentare (in totale sono 2.971) 456 hanno avuto rilevanza penale**. Per le fattispecie delittuose o contravvenzionali, **il 58%** dei casi **ha riguardato la cattiva conservazione** e per **il 35% frodi nell'immissione in commercio** dei prodotti ittici.

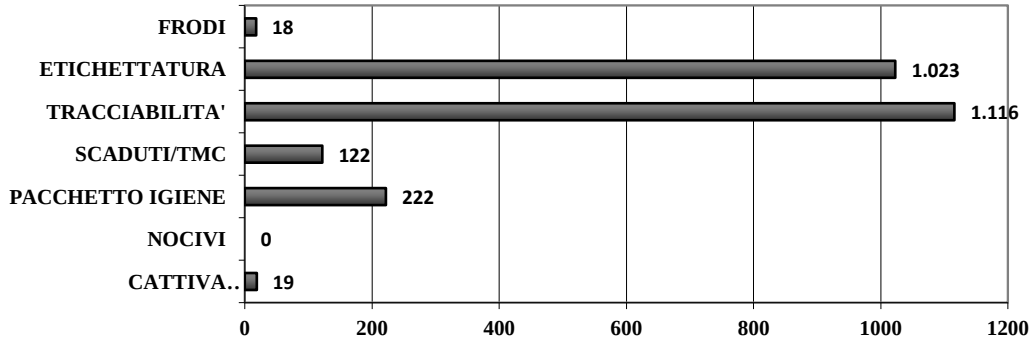
ILLECITI PENALI



Fonte: Capitaneria di Porto– Anno 2012

Per quanto riguarda le violazioni di natura amministrativa (2520), le non conformità più comuni, (**85%), sono quelle inerenti l'etichettatura e la tracciabilità.** La percentuale risulta elevata in considerazione che **nelle fattispecie rientra anche l'assenza della documentazione prevista dal Titolo V del reg.(CE) 1224/2009**, (note di vendita, assunzione in carico, documenti di trasporto), **che ha introdotto specifici obblighi per la filiera ittica**. Le "frodi" rientrano anche in questo settore perché i casi di "pubblicità ingannevole", similari per caratteristiche oggettive alla fattispecie penale, vengono puniti con l'applicazione della sola sanzione pecuniaria.

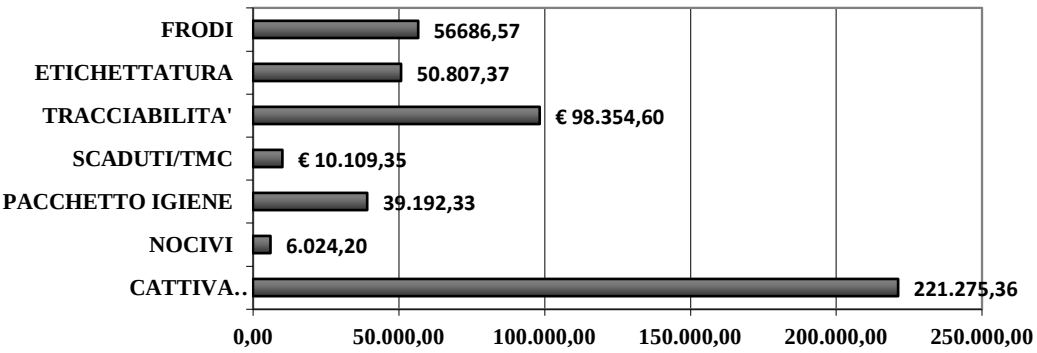
ILLECITI AMMINISTRATIVI



Fonte: Capitaneria di Porto – Anno 2012

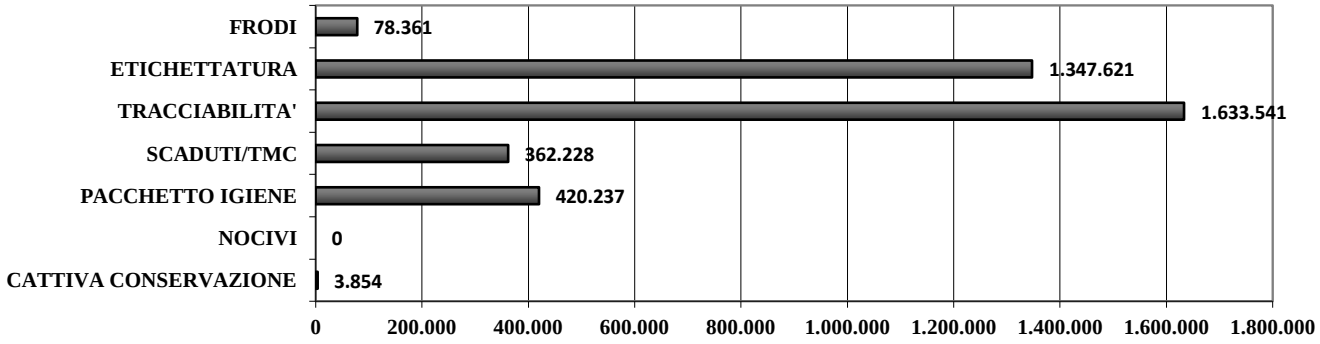
Il quantitativo di prodotto ittico sequestrato e il numero delle sanzioni è dovuto sia alla introduzione di nuove incombenze normative, sia al fatto che il Corpo delle Capitanerie di Porto - Guardia Costiera ha eseguito verifiche mirate. Indagini accurate sugli "anelli" a monte della catena commerciale della filiera ittica, partendo dal dettagliante e risalendo sino all'importatore. Gli illeciti emersi determinano ovviamente **sanzioni e sequestri**. Il maggiore quantitativo di prodotto circa 46% è stato sequestrato a causa del cattivo stato di conservazione. Tracciabilità ed etichettatura le problematiche che hanno determinato il più alto importo delle sanzioni elevate euro 2.981.162, circa il 78% del totale che per il settore della sicurezza alimentare ammonta ad euro 3.845.833.

SEQUESTRI Kg



Fonte: Capitaneria di Porto – Anno 2012

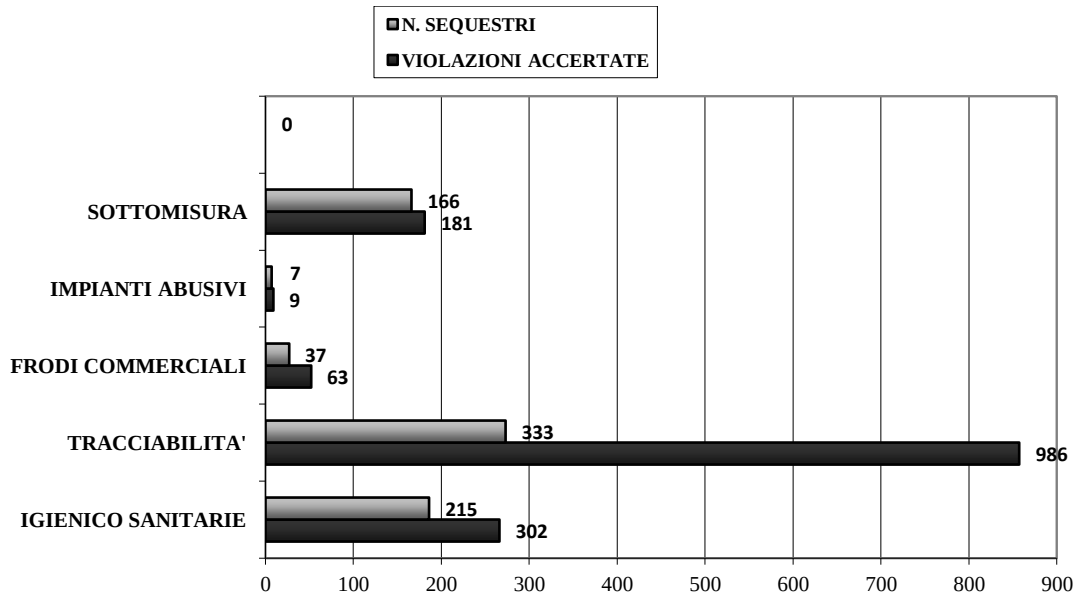
IMPORTI EURO



Fonte: Capitaneria di Porto – Anno 2012

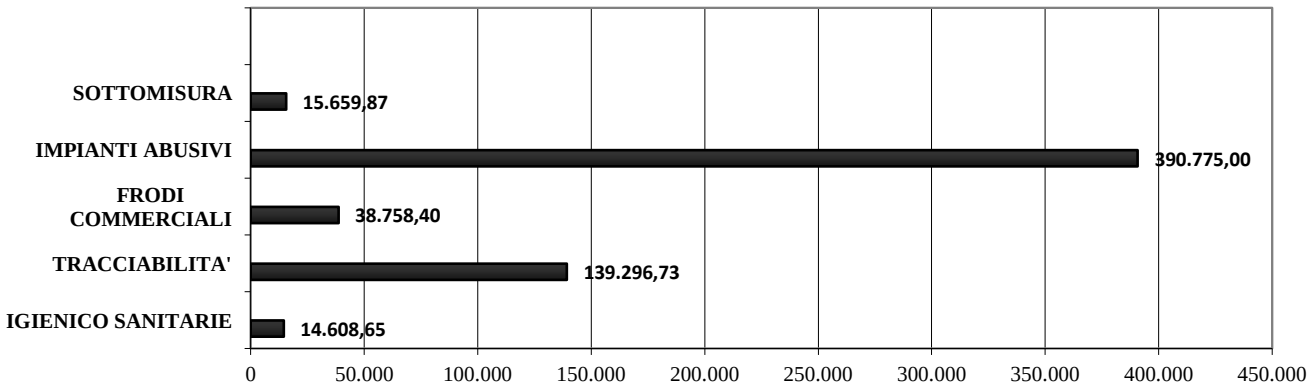
Primo semestre 2013 * (dati aggiornati al 17.07.2013)

Analizzando i dati dei primi sei mesi del 2013 (aggiornati al 17.07.2013) relativi all'attività di controllo effettuata dal Corpo delle Capitanerie di Porto - Guardia Costiera, gli **illeciti maggiormente contestati** risultano quelli in **materia di tracciabilità** ed **etichettatura** con 857 violazioni accertate e 273 sequestri per un totale di 136095,78 Kg di prodotto. **L'attività di vigilanza è stata concentrata** soprattutto nei **punti di sbarco** con 29143 controlli **ed in** mare 5618 dove si è registrato il maggior quantitativo di prodotto sequestrato 412429,95 Kg. Questo evitare la messa in commercio di prodotto non conformi. **In strada** invece **il più alto numero di sequestri 353**, che come sarà possibile costatare dalle singole operazioni di seguito elencate, le **cause principali sono da rinvenire nel cattivo stato di conservazione e nella carenza o totale assenza della i documentazione attestante l'etichettatura e la tracciabilità**.



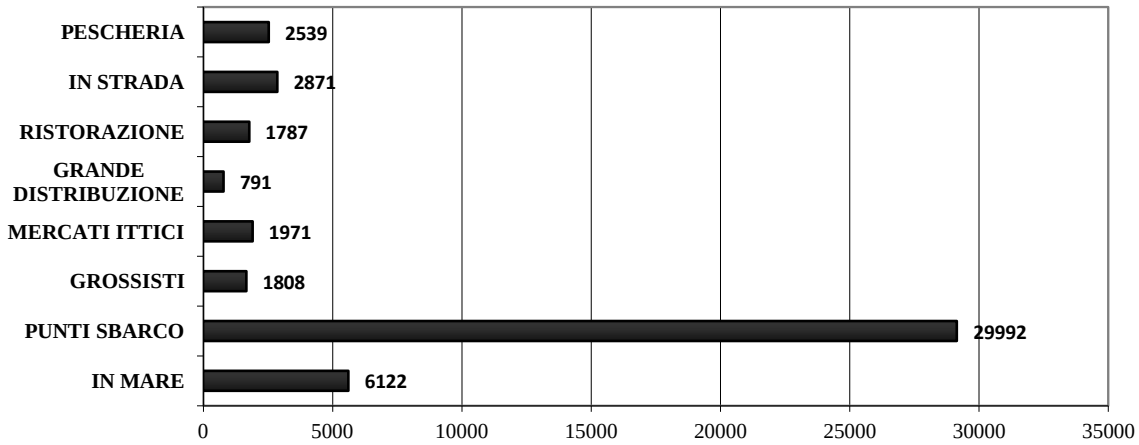
Fonte: Capitaneria di Porto – Anno 2013 **(dati aggiornati al 17.07.2013)***

KG. SEQUESTRATI

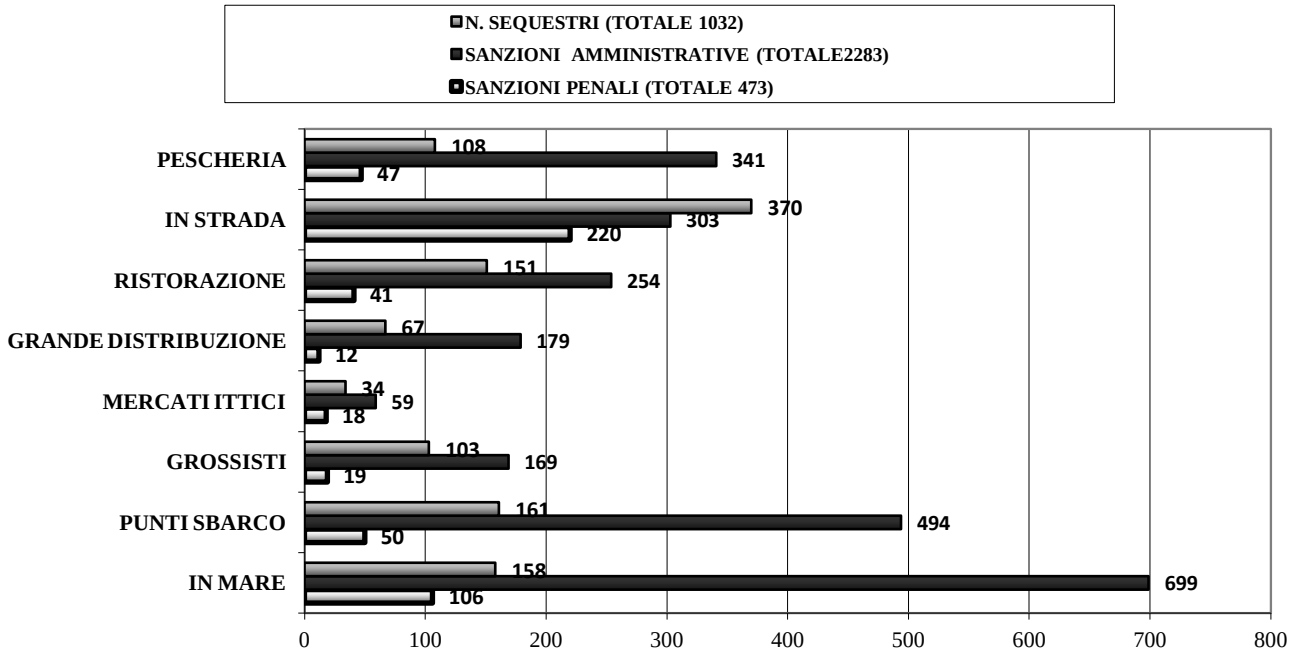


*Fonte: Capitaneria di Porto – Anno 2013** ***(dati aggiornati al 17.07.2013)***

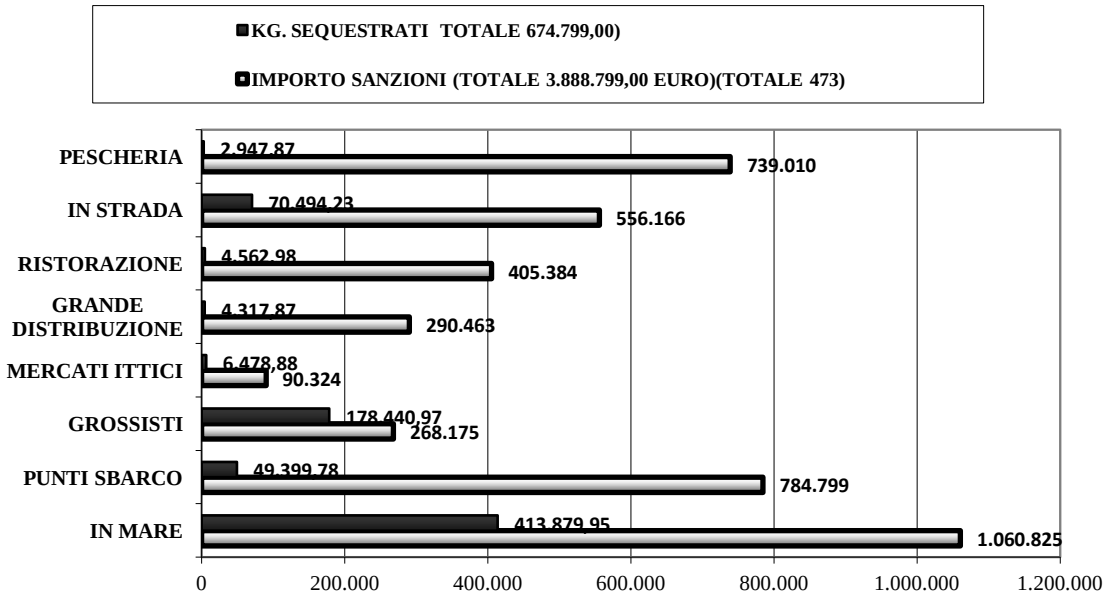
CONTROLLI (TOTALE 46.030)



*Fonte: Capitaneria di Porto – Anno 2013** ***(dati aggiornati al 17.07.2013)***



*Fonte: Capitaneria di Porto – Anno 2013** ***(dati aggiornati al 17.07.2013)***



*Fonte: Capitaneria di Porto – Anno 2013** ***(dati aggiornati al 17.07.2013)***

LE PRINCIPALI OPERAZIONI 2012-2013

Operazione Old fish

Marzo 2012

8.000 Kg di prodotto ittico sequestrato e 50.000 euro di sanzioni amministrativa da parte della Direzione Marittima di Napoli.

Prodotto ittico congelato

Marzo 2012

Sequestrati dalla Direzione Marittima di Bari 100000 Kg di prodotto ittico per cattiva conservazione. Il prodotto era depositato in pessime condizioni igienico sanitarie e il locale adibito al deposito era totalmente sprovvisto delle prescritte autorizzazioni.

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 euro di sanzioni amministrativa. A cura della Direzione Marittima di Napoli.

Operazione Pasqua 2012

Marzo – Aprile 2012

910 Kg di prodotto ittico vario sequestrati dalla Direzione Marittima di Roma ed elevata una sanzione amministrativa di euro 114.202 per violazioni delle norme igienico sanitarie, tracciabilità ed etichettatura. 2 Notizie di reato per frodi in commercio.

Operazione Pelagos III°

Aprile 2012

Sequestrati dalla Direzione Marittima di Trieste 115 Kg di prodotto per una sanzione di 24.642 euro: 47 Kg di prodotto ittico congelato spacciato per fresco o surgelato (Frode in commercio); 68 Kg il prodotto ittico vario privo della documentazione attestante l'etichettatura e la tracciabilità.

Operazione Antichi Sapori

Maggio 2012

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

Operazione Tritone

Maggio 2012

4.462 Kg di "Tonno Rosso" sequestrato e 107.517 euro di sanzioni amministrativa 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".

Militi da Impianti abusivi

Giugno – Luglio 2012

Sequestrati dalla Direzione Marittima di Bari 11200 Kg di militi allevati in impianti abusivi di miticoltura.

Frode in Commercio

Giugno 2012

850 Kg di squalo Mako sequestrato dalla Direzione Marittima di Bari per essere stato posto in vendita come Smeriglio.

Prodotto ittico scaduto

Giugno – Dicembre 2012

Sequestrati dalla Direzione Marittima di Bari 9146 Kg di militi, molluschi bivalvi vari e prodotto ittico vario, scaduti e in cattivo stato di conservazione. Emessa sanzione amministrativa pecuniaria di 8333 euro complessivi.

Prodotto ittico carente di informazioni

Giugno – Dicembre 2012

Sequestro di 52550 Kg da parte della Direzione Marittima di Bari per detenzione e commercializzazione di prodotto ittico vario carente della documentazione attestante l'etichettatura e la tracciabilità. Euro 18835 il valore complessivo della sanzione amministrativa pecuniaria.

Prodotto ittico carente di informazioni

Giugno – Dicembre 2012

1080 Kg di prodotto vario sequestrato dalla Direzione Marittima di Venezia privo di documentazione attestante la Tracciabilità.4500 euro la sanzione amministrativa pecuniaria complessiva.

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 euro. A cura della Direzione Marittima di Roma.

Frode in Commercio

Giugno 2012

7620 Kg di polpo indopacifico congelato sequestrato dalla Direzione Marittima di Roma, per essere stato messo in commercio come polpo octopus vulgaris.

Acciughe in cattiva conservazione

Luglio 2012

Sequestrati dalla Direzione Marittima di Palermo 389 fusti di acciughe per un peso lordo totale di 15820 Kg detenuti a bordo di un autocarro Fiat Iveco parcheggiato in sosta presso il Porto e sprovvisto di idonea refrigerazione, ventilazione e temperatura di conservazione.

Prodotto ittico scaduto

Luglio –Dicembre 2012

115208i Kg di Militi e prodotto ittico vario sequestrato dalla Direzione Marittima di Napoli per la detenzione in cattivo stato di conservazione oltre la scadenza e sprovvisto di CE (REG CE 853/2004). Sanzione Amministrativa di euro 1500.

Frode in Commercio

Luglio 2012

Sequestrati dalla Direzione Marittima di Livorno 23022 Kg di totano gigante del pacifico messo in commercio come polpo in confezioni all'olio d'oliva.

Operazione Pelagos IV°

Agosto 2012

Sequestrati dalla Direzione Marittima di Trieste 383 Kg di prodotto ittico privo della documentazione attestante la tracciabilità nonché prodotto diverso da quello indicato in etichetta. Sanzioni amministrative pecuniarie per un complessivo di euro 5666.

Prodotto ittico carente di informazioni

Settembre – Ottobre 2012

1276 Kg di prodotto ittico e molluschi bivalvi vario sequestrati dalla Direzione Marittima di Palermo per detenzione e commercializzazione in assenza della documentazione attestante la Tracciabilità. Elevate sanzioni amministrative pecuniarie per euro 4166.

Prodotto ittico carente di informazioni

Ottobre 2012

Sequestrati dalla Direzione Marittima di Livorno 720 Kg di prodotto ittico vario e 1500 euro di sanzione amministrativa per detenzione e messa in vendita prodotto ittico privo della documentazione attestante la tracciabilità.

Frode in Commercio

Ottobre 2012

510 Kg di prodotto ittico della specie triglia atlantica (PSEUDUPENEUS PRAYENSIS), e commercializzato come Triglia di scoglio (MULLUS SURMULETUS). Sequestro operato dalla Direzione Marittima di Ravenna.

Frode in Commercio

Ottobre 2012

Sequestrati dalla Direzione Marittima di Genova 1698 Kg di prodotti ittici vari.

Frode in Commercio

Ottobre 2012

Sequestrati dalla Direzione Marittima di Ravenna 15995 Kg ed elevata sanzione amministrativa pecuniaria complessiva di euro 13176 per commercio di prodotto ittico vario con etichette tali da indurre in errore il consumatore.

Prodotto ittico carente di informazioni

Ottobre 2012

Sequestrati 252 Kg di prodotto ittico vario e molluschi bivalvi da parte della Direzione Marittima di Pescara per detenzione e commercializzazione in mancanza della documentazione attestante la tracciabilità. 1500 euro la sanzione amministrativa pecuniaria.

Prodotto ittico scaduto

Ottobre – Dicembre 2012

Sanzione amministrativa di euro 1500 e sequestro della Direzione Marittima di Reggio per la messa in vendita di 973 Kg di prodotto ittico vario, in cattivo stato di conservazione, scaduto e privo di documentazione attestante la tracciabilità del prodotto.

Prodotto ittico sprovvisto di autorizzazioni

Novembre 2012

2000 KG di prodotto ittico vario sequestrato dalla Direzione Marittima di Roma ed elevata sanzione amministrativa di 10000 euro per mancanza di autorizzazione CE (REG CE 853/2004)

Prodotto ittico scaduto

Novembre 2012

Operazione della Direzione Marittima di Olbia con sequestro di 3715 Kg e sanzione amministrativa pecuniaria di 10000 euro per detenzione e commercializzazione di prodotto ittico vario scaduto e in cattivo stato di conservazione, nonché sprovvisto della prescritta autorizzazione al congelamento, da parte delle autorità Regionali.

Operazione Mekong

Dicembre 2012

Durante la complessa operazione nazionale è stato effettuato un sequestro complessivo di Kg 228.112di prodotto ittico vario, Le principali violazioni riguardano: Etichettatura\tracciabilità (640), Igienico\sanitarie (148), Frodi commerciali (21). Sono state elevate n. 915 sanzioni amministrative pecuniarie per un importo pari a euro 1.354.444 , n.154 sanzioni penali nonché il sequestro di 228.112 kg di prodotto ittico vario.

Militi da Impianti abusivi

Dicembre 2012

Sequestrati dalla Direzione Marittima di Napoli 27410 Kg di militi allevati in impianti abusivi di miticoltura.

Cattivo stato di Conservazione

Dicembre 2012

3559 Kg di prodotto ittico vario sequestrato dalla Direzione Marittima di Ancona ed elevata sanzione amministrativa di 2000 euro per detenzione in cattivo stato di conservazione

Prodotto scaduto

Dicembre 2012

Sequestrati dalla Direzione Marittima di Venezia 404 Kg di prodotto ittico vario detenuto oltre il termine di scadenza.

Frode in Commercio

Dicembre 2012

Sequestrati 536 Kg di polpo dalla Direzione Marittima di Venezia con etichetta non conforme alla qualità del prodotto.

Prodotto ittico carente di informazioni

Dicembre 2012

3193 Kg sequestrati e 6000 euro di sanzione amministrativa pecuniaria elevata dalla Direzione Marittima di Napoli per detenzione di prodotto ittico vario, sprovvisto di documentazione attestante l'etichettatura e la tracciabilità.

Cattivo stato di Conservazione

Gennaio – Agosto 2013

Kg 4737 Kg di prodotto ittico vario sequestrato dalla Direzione Marittima di Napoli ed elevata sanzione amministrativa pecuniaria di 3166 euro per detenzione in cattivo stato di conservazione e oltre il termine di scadenza.

Frode in Commercio

Gennaio 2013

Sequestrati dalla Direzione Marittima di Ravenna 708 Kg di prodotto ittico della specie Triglia Atlantica (PSEUDUPENEUS PRAYENSIS), commercializzata come Triglia (MULLUS SURMULETUS).

Prodotto ittico carente di informazioni

Gennaio – Marzo 2013

1074 Kg di prodotto ittico vario sequestrato dalla Direzione Marittima di Livorno ed elevata sanzione amministrativa di euro 5500 per carente documentazione attestante la tracciabilità.

Prodotto ittico con documentazione non conforme

Gennaio – Marzo 2013

Sequestro di 30248 Kg per detenzione e commercializzazione di prodotto ittico di vario tipo con etichettatura sugli imballaggi e confezioni non conforme alla normativa italiana e comunitaria altresì alcuni prodotti risultavano privi di documento di accompagnamento o di registrazione. Sanzione amministrativa pecuniaria di euro 3166. A cura della Direzione Marittima di Ravenna.

Cattivo stato di Conservazione

Gennaio – Luglio 2013

Sequestrati dalla Direzione Marittima di Venezia 975 Kg di prodotto ittico vario, scaduto ed in cattivo stato di conservazione. Sanzione amministrativa euro 3166.

Cattivo stato di Conservazione

Febbraio – Luglio 2013

A cura della Direzione Marittima di Roma sequestrati 2211 Kg di prodotto ittico vario in cattivo stato di conservazione e scaduto. Elevata sanzione amministrativa di 5322 euro.

Frode in Commercio

Marzo – Giugno 2013

Sequestro di 14244 Kg. di prodotto ittico vario posto in vendita con denominazione diversa da quella riportata in etichetta. A cura della Direzione Marittima di Livorno.

Prodotto ittico carente di informazioni

Marzo – Luglio 2013

Sequestro a cura dalla Direzione Marittima di Venezia per detenzione e commercializzazione di 1443 Kg di prodotto ittico vario privo di documentazione attestante la tracciabilità e indicazione della zona di provenienza. Sanzione amministrativa pecuniaria applicata di euro 7000.

Frode in Commercio

Marzo – Luglio 2013

Detenzione e commercializzazione di 22344 Kg di prodotto vario differente da quello indicati in etichetta. Sequestro a cura della Direzione Marittima di Venezia per aver indotto il consumatore in errore.

Militi da Impianti abusivi

Marzo - Giugno 2013

Sequestrati dalla Direzione Marittima di Napoli 390500 Kg di militi allevati in impianti abusivi di miticoltura.

Frode in Commercio

Marzo 2013

Somministrazione di prodotto ittico surgelato in assenza della prevista dicitura su la carta menù offerta ai clienti. Sequestro di 571 Kg a cura della direzione Marittima di Pescara.

Prodotto ittico carente di informazioni

Maggio – Agosto 2013

Sequestro a cura della Direzione Marittima di Bari per detenzione e vendita di 96035 Kg di militi, molluschi bivalvi, prodotto ittico vario (surgelato e sottolio), privo della documentazione attestante la tracciabilità del medesimo. Sanzione amministrativa pecuniaria complessiva euro 7667.

Cattivo stato di Conservazione

Maggio – Giugno 2013

Detenzione e commercializzazione di 1400 Kg di prodotto ittico vario e molluschi bivalvi in cattivo stato di conservazione. Sequestro a cura della Direzione Marittima di Palermo.

Cattivo stato di Conservazione

Giugno – Agosto 2013

2384 Kg di prodotto ittico vario in cattivo stato di conservazione, sequestrato dalla Direzione Marittima di Bari ed elevata sanzione amministrativa pecuniaria complessiva di euro 3166.

Prodotto ittico carente di informazioni

Giugno – Luglio 2013

Sequestro a cura della Direzione Marittima di Napoli per detenzione e commercializzazione kg. 1085 di mitili e molluschi bivalvi privi della documentazione attestante l'etichettatura e la tracciabilità. Euro 3000 la sanzione amministrativa pecuniaria

Acque contaminate

Giugno – Luglio 2013

Sequestro di 1600 Kg di molluschi bivalvi vivi immersi in acque potenzialmente contaminate, sanzioni amministrative pecuniarie del valore di euro 1000. A cura della Direzione Marittima di Pescara.

Frode in Commercio

Giugno 2013

Sequestro della Direzione Marittima di Trieste per detenzione e somministrazione di 409 Kg di prodotti ittici vari congelati, spacciati per freschi o surgelati.

Prodotto ittico carente di informazioni

Giugno – Luglio 2013

7432 Kg di prodotto ittico vario sequestrato e 15500 euro la sanzione amministrativa comminata dalla Direzione Marittima di Genova per mancanza di informazioni relative alla tracciabilità del prodotto, ovvero informazione errata circa la zona di origine.

Prodotto ittico carente di informazioni

Luglio 2013

Vendita di prodotto ittico vario privo di documentazione attestante l'etichettatura e tracciabilità. Sequestrati dalla Direzione Marittima di Roma 1349 Kg di prodotto ed elevata sanzione amministrativa di 3000 euro.

CORPO FORESTALE DELLO STATO

Anno 2012- primo semestre 2013

Per il quarto anno consecutivo il Corpo Forestale dello Stato segnala un **aumento delle sanzioni amministrative nel settore agroalimentare evidenziando un trend piuttosto negativo** riguardo la sicurezza alimentare nel nostro Paese. Complessivamente, le operazioni portate a termine dal Corpo Forestale dello Stato **nel 2012** hanno evidenziato **105** reati accertati (4,5% in meno rispetto al 2011); **154** persone segnalate all'Autorità Giudiziaria (17,6% in meno rispetto al 2011); **1.180** illeciti amministrativi (16,7% in più rispetto al 2011)**; 2.943.568 €** di importo sanzionatorio notificato (9,3% in più rispetto al 2011); **6.401** controlli (3,7% in più rispetto al 2011). Esaminando questi dati in un periodo di 4 anni, dal **2009 al 2012,** emerge che sono state **525** le persone segnalate all'Autorità giudiziaria; **3.322** le sanzioni amministrative; **8.270.173 euro** il totale dell'importo sanzionatorio notificato e **22.051** i controlli effettuati.

Anno	Totale controlli	Sanzioni amministrative	Importo migliaia di €	Persone denunciate
2009	4.423	359	1.109	64
2010	5.056	772	1.525	120
2011	6.171	1.011	2.692	187
2012	**6.401**	**1.180**	**2.943**	**154**

Tra le regioni dove sono stati registrati i risultati più significativi troviamo il Piemonte, l'Emilia Romagna, la Basilicata, la Puglia e la Toscana. Le linee d'azione che hanno visto le unità del Corpo Forestale maggiormente attive sono state: il **contrasto alle contraffazioni dei prodotti agroalimentari di origine ed a indicazione geografica protetta (D.O.P., I.G.P., S.T.G. e bio) e la supervisione delle condizioni igienico – sanitarie dei processi di lavorazione e delle condizione di conservazione e trasporto dei prodotti. A questo riguardo le filiere su cui è stata rivolta maggiore attenzione sono state il vitivinicolo, l'oleario e il lattiero caseario**. Inoltre, in tutto l'arco del 2012 è stata svolta una continua attività a tutela dei prodotti di qualità certificata del made in Italy alimentare, che proprio per l'eccellenza del cibo sono più soggetti a essere imitati in modo fraudolento.

PRINCIPALI OPERAZIONI SVOLTE NEL 2012

Sono state molte le azioni di controllo volte a contrastare i reati in materia alimentare e, in particolare, **la contraffazione delle certificazioni o marchi di prodotti tipici (Dop, Igp, Stg, Doc, etc.).** Nel mese di **gennaio** il Nipaf (Nucleo Investigativo di Polizia Ambientale e Forestale) di Matera insieme all'Asl hanno controllato 30 esercizi commerciali che ha permesso di emettere 5 sanzioni amministrative pari a 11 mila euro per la falsificazione dell'**origine dei prodotti** e dei **marchi a denominazione protetta**.

A febbraio**,** il Nipaf (Nucleo Investigativo Provinciale di Polizia Ambientale e Forestale) di Brescia individua formaggi e **insaccati spacciati sul mercato come prodotti tipici certificati (Dop e Igp).** In particolare è stato possibile individuare del formaggio ovino venduto come *Pecorino Sardo D.O.P.*, e in realtà di origine tedesca. I controlli sul falso made in Italy portano poi al sequestro, a Salerno, di 13 confezioni di funghi porcini secchi falsamente etichettati come italiani, già venduti in un supermercato locale, ma di origine asiatica e cinese. Sulle **etichette** era riportato, i**n modo ingannevole, il nome dell'Italia come luogo di produzione dei funghi, oltre a una data di scadenza superiore a dodici mesi da quella di produzione.**

Altri funghi, falsamente etichettati come italiani, sono stati individuati dal Corpo Forestale dello Stato in provincia di Potenza (Bargiano), dove ulteriori controlli nell'azienda produttrice hanno permesso di individuare altri reati per il mancato rispetto delle norme di tipo igienico-sanitario (assenza di macchine sterilizzatrici, mancanza di idoneità dei contenitori per alimentari e altre anomalie nella conservazione dei prodotti).

È stata denominata *O**lio sicuro***, ed è l'operazione di controllo sull'olio extravergine d'oliva, svolta nel mese di **marzo 2012**, dal Comando provinciale di Foggia e del Comando Stazione di Ascoli Satriano (FG). L'attività ha riguardato il controllo di circa 15 frantoi della provincia di Foggia ed è stata condotta al fine di salvaguardare la salute dei consumatori e di garantire la genuinità del prodotto, molto apprezzato sul mercato internazionale e tutelato dal marchio D.O.P.

Nel settore dell'olio, una fra le più rilevanti **allerta** ha portato al **sequestro di 700 litri olio extravergine di oliva falsamente etichettato come locale** nella penisola Sorrentina **e invece di provenienza** pugliese.

Un'altra operazione degna di nota è *Falso d'autore* e si tratta dell'operazione svolta dagli agenti del Comando Stazione di Spilinga (VV) che ha portato a galla un vero e proprio mercato illegale della cipolla rossa di Tropea, vera e propria eccellenza del sistema agroalimentare calabrese. Solo nel mese di giugno sono sequestrate **2 mila etichette contraffatte, pronte per essere usate per marchiare come Igp cipolle coltivate senza** rispettare il disciplinare di produzione.

L'operazione di contrasto alla contraffazione del *made in Italy* **continua anche nella seconda metà dell'anno e porta al sequestro di altre 2.000 confezioni di falsi funghi porcini che, seppur** provenienti **dalla Macedonia e dalla Romania, venivano etichettati come italiani.**

A finire sotto la lente di in gradimento dei controlli è anche il settore vitivinicolo. In provincia di Viterbo, solo nel mese di ottobre, il Corpo forestale dello Stato evita l'entrata in commercio di falsi vini denominati Prosecco o vini Doc che nulla hanno a che fare con il Friuli Venezia Giulia, e emettono sanzioni amministrative proprio per l'utilizzo improprio **di nomi geografici che evocano quelli tutelati e autorizzati, oltreché per pubblicità ingannevole e lesiva a sfavore del prodotto D.O.C. friulano.**

Accanto alle frodi in materia di etichettatura di prodotti tipici certificati e di origine italiana, alcune operazioni di controllo hanno evidenziato anche il mancato rispetto delle basilari norme igieniche per la conservazione degli alimenti. È questo che salta agli occhi con i 51 controlli svolti a novembre, presso alcuni esercizi commerciali della provincia di Cosenza, dove gli accertamenti hanno portato all'emissione di 11 sanzioni amministrative per un importo di oltre 25.000 euro e al

sequestro di 400 kg di prodotti alimentari destinati al libero commercio e alla preparazione di prodotti dolciari posti in vendita oltre la data di consumo preferibile. Ma anche in provincia di Ravenna dove il Corpo Forestale giunge al sequestro di 560 kg di prodotti ittici prelevati in località Piallassa Baiona, dove la pesca è proibita a causa degli elevati valori d'inquinamento ambientale, in particolare per la presenza di batteri coliformi fecali.

Nel mese di marzo, oltre **8 tonnellate di prodotti ittici e alimentari illecitamente messi in commercio** sono invece sequestrati, tra Napoli e Caserta, dal Corpo forestale dello Stato e dalla Capitaneria di Porto di Napoli. Dalla frode in commercio all'introduzione in commercio di prodotti ittici sottomisura, provenienti da zone di cattura estera (non consentite; dalla contraffazione delle indicazioni geografiche e denominazioni di origine alla detenzione di prodotti, di origine alimentare e vegetale, fino allo stato di congelamento di prodotti scaduti piuttosto che al cattivo stato di conservazione di alimenti non idonei al consumo alimentare.

Casi di alimenti scaduti e in cattivo stato di conservazione si registrano anche in provincia di Catanzaro, dove a **marzo**, il personale del Comando Stazione di Nocera Terinese mette sotto sequestro amministrativo circa 50 kg di formaggi e salumi scaduti, pronti per essere commercializzati in un supermercato del luogo. Sempre in Calabria, con la collaborazione della A.S.L. di Vibo Valentia, presso un panificio, sono sequestrate 30 confezioni di lievito e un flacone di liquido aromatico scaduti e tuttavia usati per la produzione di dolci. Inoltre, sono evidenziate cattive condizioni igienico-sanitarie in cui versavano le strutture del panificio e le attrezzature impiegate per la produzione degli alimenti.

Ad ottobre, poi, si registra il **sequestro di un ingente quantitativo di surgelati in cattivo stato di conservazione, tra cui 80 kg di carni di vario genere, all'interno di un esercizio commerciale presso Vibo Valentia.** Nel corso dell'ispezione igienico sanitaria, sono stati controllati i locali adibiti a cucina, quelli per lo stoccaggio delle materie prime e le celle frigorifere del ristorante. Le verifiche hanno portato al ritrovamento di circa 80 kg di carne mista già sezionata, tra cui anche selvaggina, e circa 10 kg di formaggio a pasta filata triturato, mal conservati all'interno di buste anonime e stipati alla rinfusa all'interno di un banco frigorifero. **La partita di alimenti, oltre ad essere priva di qualsiasi etichettatura da cui trarre le necessarie informazioni sulla tracciabilità, aveva subito un processo di congelamento non autorizzato e non rispondente agli standard di sicurezza che serve a mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche dei cibi**. Certificato il cattivo stato di conservazione, gli alimenti sono stati giudicati non idonei al consumo umano.

Tra le emergenze di carattere igienico sanitario, si evidenzia la scoperta, in provincia di Perugia, di un deposito **di rifiuti speciali presso un** capannone destinato all'allevamento intensivo di suini e, quindi, sequestrato. Sono stati rinvenuti rifiuti speciali pericolosi, tra cui grossi quantitativi di liquami zootecnici ancora giacenti nelle vasche di accumulo e flaconi di farmaci veterinari e, all'esterno del capanno, eternit frantumato, detriti di costruzioni e materiale vario derivante dalle demolizioni e altri scarti dell'attività d'allevamento.

Allarmante è stato anche il **sequestro di 2.700 confezioni di taralli prodotti con crusca per animali**. Nel corso di un'ispezione mirata alla **tutela della sicurezza agroalimentare** in uno stabilimento di Corato (BA), è stato scoperto che per la preparazione del tipico prodotto pugliese sarebbe stata utilizzata crusca ad uso zootecnico e non ad uso alimentare, in sostanza un vero e

proprio mangime per animali. Dall'esame della documentazione relativa alle fatture d'acquisto della crusca per animali, infatti, è stato possibile accertare che la stessa veniva utilizzata come ingrediente del prodotto. **Parte della crusca è risultata, inoltre, invasa da parassiti.**

PRINCIPALI OPERAZIONI SVOLTE NEL 2013 (aggiornate ad ottobre)

In continuità con il 2012, il Corpo Forestale dello Stato ha proseguito con le azioni di controllo per combattere le frodi e le irregolarità nel settore agro-alimentare.

Tenendo alta l'attenzione sul mercato dei prodotti ittici, a gennaio è stato condotto un maxi sequestro in Campania, tra Napoli e Caserta, in cui è stata riscontrata l'irregolarità di 120 tonnellate di prodotti sia freschi che congelati. Nello stesso mese, è stata scoperta la macellazione clandestina e il maltrattamento di animali in un'azienda zootecnica del materano.

Febbraio è stato un mese inteso. Si parte con il maxi-sequestro,nel foggiano, di oltre 36.000 confezioni di barattoli di conserve -pomodorini, carciofi sottolio, melanzane, olive, cetriolini, cipolline, funghi oltre a marmellate e frutta sciroppata - per un peso complessivo di oltre 251.000 kg, a causa di gravi inadempienze dal punto di vista della normativa igienico-sanitaria e amministrativa. Nel ravennate, invece, si registrano una serie di illeciti amministrativi nella vendita di mozzarella sfusa che invece, secondo la legge, può essere venduta solamente confezionata, essendo un formaggio a pasta filata, ad eccezione di eventuali vendite presso i caseifici di produzione.

Invece, il pericolo della diffusione di fitofarmaci vietati è stato mitigato grazie al maxi- sequestro, condotto in Puglia, di 1.500 chilogrammi di prodotti fitosanitari irregolari e che ha portato ad elevare le sanzioni amministrative per un importo complessivo pari a 250.000 euro. In particolare nel barese, l'attività investigativa ha accertato l'uso di fitoregolatori nocivi per l'uomo e per l'ambiente.

È l'inquinamento ambientale l'ultima vicenda che, in ordine di tempo, fa registrare la più alta attenzione nei controlli e da parte dei consumatori. Si tratta della Terra dei fuochi in Campania, dove lo stato di allerta resta ancora molto alto a causa della contaminazione dei terreni agricoli da parte di sostanze chimiche come cadmio, piombo, antimonio, rame e zinco. Una lista di sostanze presenti, con una concentrazione di gran lunga superiore, fino al 700% nei limiti del consentito, in agri destinati alla coltivazione di ortofrutta e che, a febbraio, è finito sotto sequestro. Alle analisi epidemiologiche, il terreno (in località contrada Ponte delle Tavole nel comune di Caivano) si è rilevato un cocktail di veleni, per via della loro concentrazione elevatissima e del tempo di decadimento molto lento. **L'operazione si è inserita in un programma di controlli mirati alla prevenzione e repressione dell'abbandono incontrollato di rifiuti e dello smaltimento illecito degli stessi per combustione**.

Nel 2013 si confermano i controlli sui prodotti tipici certificati e sulla tracciabilità di filiera per i prodotti *made in italy*. A **maggio**, il personale del Nucleo Investigativo Provinciale di Polizia Ambientale e Forestale (NIPAF) di Firenze in collaborazione con l'Ufficio delle Dogane di Livorno hanno posto sotto sequestro un container con un notevole quantitativo di bottiglie d'olio extravergine di oliva: dalla ricostruzione completa della filiera del prodotto, è emerso che l'olio,

con destinazione finale il Canada, era di origine tunisina, ma sarebbe stato etichettato in Italia, pronto per essere immesso sul mercato. Tra le numerose operazioni, si ricorda anche *Porcina 2*, durante la quale, il Corpo forestale dello Stato, su delega della Procura della repubblica di Campobasso, ha sequestrato diverse confezioni di porcini secchi, provenienti dalla Cina ma commercializzati come prodotto italiano, nell'ambito di una vasta operazione nel settore agroalimentare estesa alle regioni Campania, Abruzzo, Lazio e Molise. Le confezioni di funghi porcini, distribuite da una ditta operante nel capoluogo molisano, venivano commercializzate sugli scaffali di noti supermercati con etichette riportanti in modo esplicito il riferimento alla nazionalità italiana quale Paese di origine del prodotto, ingannando palesemente il consumatore finale.

Nello stesse mese, sono andate avanti anche le indagini nel settore caseario con l'operazione *Bufale sicure*, nell'ambito di un'intensa attività investigativa delegata dalla Procura della Repubblica di Santa Maria Capua Vetere in relazione all'accertamento della qualità e salubrità degli alimenti derivati dal latte di bufala. L'esito delle indagini ha portato al sequestro di circa 800 bufale all'interno di allevamenti del casertano. L'azione si è resa necessaria a seguito della scoperta, per la prima volta, di un ingegnoso e illegale sistema di mascheramento della brucellosi ai danni della salute pubblica e del consumatore.

Nel mese di luglio, sono stati rilevati altri illeciti nel settore caseario. Il personale del Comando provinciale di Potenza ha proceduto al sequestro, nel territorio del comune di Maschito (PZ), di un caseificio e di oltre una tonnellata di prodotti lattiero-caseari, destinati al mercato locale, che sono stati rinvenuti in cattivo stato di conservazione, invasi dai parassiti e in stato evidente di alterazione.

Il tutto è partito da un controllo effettuato presso il mercato comunale, dove sono stati rinvenuti dei formaggi stagionati commercializzati in violazione alla normativa in materia di etichettatura e tracciabilità.

Ad agosto, è continuata l'attività investigativa, denominata *Operazione Bufale sicure 2*, in relazione all'accertamento della qualità e salubrità degli alimenti derivati dal latte di bufala. Dopo il sequestro avvenuto nei mesi precedenti di 800 bufale all'interno di alcuni allevamenti del casertano, sono stati posti sotto sequestro su disposizione del GIP del Tribunale di S. Maria Capua Vetere, altri 1.112 animali, localizzati su quattro distinti allevamenti. I controlli hanno evidenziato che i capi di bestiame sequestrati erano stati sottoposti alla somministrazione di dose massicce di vaccino, servito ad occultare la presenza della brucellosi durante i controlli sanitari.

Proseguendo la stessa linea d'intervento, nel mese di settembre, più di cento suini sono stati avviati a termodistruzione per carenza dei requisiti minimi di tracciabilità. Il personale del Corpo forestale dello Stato ha posto in essere serrate attività ispettive finalizzate a limitare la diffusione della Malattia Vescicolare Suina (M.V.S.) che, purtroppo, nella regione Campania stenta a scomparire.

Oltre alle attività di controllo sul caso **Terra dei Fuochi**, un'ultima operazione ha interessato il settore caseario con il sequestro di 49 confezioni di falso parmigiano e grana individuate nei banchi vendita di un noto discount cittadino del cosentino.

ISPETTORATO CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITA'

E REPRESSIONE FRODI AGRO-ALIMENTARI

Attività svolta nel 2012

Sono stati oltre 35.500 i controlli svolti dall'Icqrf, grazie ai quali sono stati verificati oltre 24 mila operatori (di cui il 15,8% è risultato irregolare) e più di 58 mila prodotti (di cui 9,4% irregolare). Il valore economico dei circa 400 sequestri, amministrativi e penali, è stato pari a 45 milioni di euro, quasi il triplo del valore dei sequestri del 2011 quando erano pari circa 15 milioni di euro. L'Icqrf ha anche inoltrato 312 notizie di reato all'Autorità giudiziaria, di cui 187 per irregolarità accertate a seguito di analisi.

Attività di controllo svolta nel 2012

Controlli (n.)	35.523
Operatori controllati (n.)	24.106
Operatori irregolari (%)	*15,8*
Prodotti controllati (n.)	58.200
Prodotti irregolari (%)	*9,4*
Campioni analizzati (n.)	8.262
Campioni irregolari (%)	*11,6*

Illeciti accertati nel 2012

Notizie di reato (n.)	**312**
Contestazioni amministrative (n.)	**5.432**

Sequestri effettuati nel 2012

Sequestri (n.)	**531**
Prodotti sequestrati (n.)	**774**
Valore totale dei sequestri (€)	**44.790.702**

La tabella mostra il dettaglio dei risultati dell'attività di controllo per i diversi settori merceologici di intervento.

Settore	Diffide (n.)	Sequestri (n.)	Valore sequestri (€)	Contestazioni amministrative (n.)	Notizie di reato (n.)
Vitivinicolo	107	249	**20.232.885**	2.366	66
Oli e grassi	97	62	**19.953.370**	482	70
Lattiero caseario	-	19	40.925	398	48
Ortofrutta	-	7	18.912	206	19
Carne	-	6	159.535	466	8
Cereali e derivati	-	26	154.580	256	18
Uova	-	7	8.697	151	-
Conserve vegetali	-	20	453.783	111	5
Miele	-	2	660	43	1
Sostanze zuccherine	-	8	33.736	43	3
Bevande spiritose	-	15	19.531	66	5
Mangimi	-	15	27.627	318	14
Fertilizzanti	3	18	32.901	205	1
Sementi	-	29	2.829.478	72	13
Prodotti Fitosanitari	-	4	50.715	15	-
Altri settori *	-	40	773.368	234	41
Totale	**207**	**527**	**44.790.703**	**5.432**	**312**

* Aceti di frutta e di vino, additivi e coadiuvanti, bevande analcoliche, bevande nervine, surrogati, spezie, birre, conserve di pesce, integratori alimentari, pesce, prodotti dietetici, prodotti dolciari

Il **vitivinicolo è stato uno principali settori dove si sono concentrati i controlli** (il 35,6%) e quello dove si è registrato **il maggior numero di sequestri** (il **47**%), pari a oltre 20 milioni di euro. **Segue per numerosità e valore economico dei sequestri il comparto degli oli e grassi**, mentre si colloca al primo posto per le notizie di reato (70).

L'azione nazionale di prevenzione e contrasto alle frodi nel settore vitivinicolo, durante la **campagna vendemmiale**, si è concentrata in Sicilia, Lazio e Piemonte.

Attraverso controlli su strada, svolti congiuntamente con la Polizia Stradale sono stati realizzati prelievi di campioni, controlli fisici e documentali lungo tutta la filiera vitivinicola, ed è stato possibile raggiungere i seguenti risultati:

	Quantità sequestrata	Valore dei sequestri (€)
Mosti (l)	7.436.100	5.085.554
Succhi d'uva (l)	3.909.200	2.990.120
Vini a IG (l)	1.318.100	2.094.343
Vini a DO (l)	184.200	351.909
Vini generici (l)	3.611.400	2.054.086
Prodotti enologici (kg)	26.600	82.488
Sottoprodotti (kg)	59.200	7.000
		Totale 12.665.500 €

Grazie a questo lavoro d'indagine è stato possibile verificare che le violazioni sono molto spesso collegate a reati di natura fiscale (falsa fatturazione, acquisti e vendite *in nero*, evasione d'imposta, ecc.).

Le attività di contrasto alla falsificazione dei vini di qualità - per esempio quella in Sardegna, che è stata realizzata insieme al Nucleo di polizia tributaria della Guardia di Finanza - ha permesso la scoperta una rilevante frode commerciale volta alla falsificazione di vini a denominazione d'origine, perpetrata a danno delle finanze comunitarie a causa dell'indebita percezione di contributi. L'indagine ha permesso di raggiungere due risultati importanti: il sequestro penale di 250.000 litri di falsi vini a IGT e a DOC, ottenuti in violazione dei disciplinari di produzione per un valore economico pari a 3.359.000 €; il sequestro preventivo di un ulteriore quantitativo di oltre 320.000 litri di vini che si fregiavano indebitamente di denominazioni d'origine, sia sfusi che imbottigliati, per un valore economico di circa 1.800.000 €.

Principali attività svolte nel 2012

Operazione Arbequino

Condotta su delega della Procura della Repubblica di Siena, in collaborazione con il Nucleo di Polizia Tributaria della Guardia di Finanza di Siena e l'Agenzia delle Dogane, quest'operazione ha portato al sequestro di **8.164.000 chilogrammi (Kg) di olio extravergine e vergine**, oltre alla custodia cautelare per 6 persone e la declassazione a olio comunitario di 1.730.645 kg di olio extravergine di oliva dichiarati italiano e greco, come pure alla verifica di olio lampante per 679.526 kg di olio extravergine e vergine di oliva. Le ipotesi di reato hanno riguardato l'associazione a delinquere, la falsità in registri e documenti, la vendita di sostanze non genuine come genuine e la frode in commercio aggravata.

Contrasto alla commercializzazione di falso olio di oliva biologico

È stata accertata la commercializzazione di olio extravergine di oliva falsamente dichiarato da agricoltura biologica. L'attività investigativa ha portato ai seguenti illeciti: 9 notizie di reato presso le competenti Procure della Repubblica, per associazione a delinquere, falso materiale, falso in atti pubblici e privato e frode in commercio di prodotti genuini e di prodotti di qualità certificata; il sequestro penale di oltre 60.000 kg di olio extravergine di oliva di provenienza illecita e della relativa documentazione commerciale, per un valore di 180.000 euro.

Contrasto alle frodi sull'Aceto Balsamico di Modena IGP

L'Ispettorato ha portato alla verifica di 23 contestazioni amministrative e 4 notizie di reato a causa di diverse irregolarità nella materia prima utilizzata (per esempio, aceto di vino con presenza di acido acetico di origine non uvica e annacquamento di prodotto attraverso l'illecita acetificazione di fermentato da uve passite o dall'uso di mosto concentrato o da soluzioni zuccherine o loro miscele). Si è anche proceduto al sequestro penale di 113.800 litri (l) di aceto, 77.900 di litri di prodotto destinato a divenire Aceto Balsamico di Modena IGP, 155.500 litri di miscela di aceto con mosto concentrato e quasi 70.000 litri di semilavorato per condimento a base aceto; oltre al sequestro amministrativo di 4.600 l di Aceto Balsamico di Modena IGP confezionato e 87.000 l di aceto destinati alla produzione di Aceto Balsamico di Modena IGP, movimentati in assenza di parere di conformità da parte dell'OdC.

Attività in collaborazione con le Capitanerie di Porto

Sono stati attivati diversi interventi sul transito portuale delle merci. Uno di questi si è svolto nel porto di Ravenna e ha interrotto un traffico di semi di soia, destinati alla produzione di mangimi, fraudolentemente certificati come da agricoltura biologica ma risultati alle analisi contenenti OGM, con il conseguente inoltro di 3 notizie di reato. Le indagini si sono poi spostate presso una piattaforma logistica integrata nel Lazio, dove è avvenuto il sequestro penale per frode in commercio di 7.600 kg di polpi congelati, del valore di oltre 22.000 €, risultanti diversi per specie e qualità dal dichiarato *Octopus Vulgaris* e dove sono state effettuate diverse contestazioni amministrative per etichettatura ingannevole, pari a circa 10 milioni di euro.

Controlli su prodotti di qualità regolamentata svolti nel 2012

Il 33,7% dei controlli ha interessato le produzioni di qualità regolamentata e certificata (di cui il 20,5% a vini a denominazione d'origine e indicazione geografica, il 6,9% ai prodotti a DOP, IGP, STG e il restante 6,3% alle 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.

Attività svolta nel primo semestre del 2013*

Dal 1 gennaio al 30 giugno 2013, l'ICQRF ha svolto oltre 17.600 controlli, nel corso dei quali sono verificati circa 13.000 operatori e più di 27.200 prodotti. Le irregolarità riscontrate è stata pari al 15,3% degli operatori e al 9,6% dei prodotti rispetto al totale dei controlli. I laboratori dell'Ispettorato hanno analizzato oltre 4.400 campioni, di cui circa l'11,6% é risultato irregolare. Nel dettaglio, sono state 130 le notizie di reato che sono state inoltrate all'Autorità giudiziaria, di cui 51 per irregolarità accertate a seguito di analisi; 2.627 sono state le contestazioni amministrative, 408 delle quali realizzate grazie al lavoro dei laboratori; 311sono stati i sequestri, sia amministrativi che penali, per un valore complessivo di oltre 9 milioni e trecentomila euro**.**

Attività di controllo svolta nel I° semestre 2013

Controlli (n.)	17.609
Operatori controllati (n.)	12.933
Operatori irregolari (%)	*15,3*
Prodotti controllati (n.)	27.228
Prodotti irregolari (%)	*9,6*
Campioni analizzati (n.)	4.439
Campioni irregolari (%)	*11,6*

Illeciti accertati nel I° semestre 2013

Notizie di reato (n.)	**130**
Contestazioni amministrative (n.)	**2.627**

Sequestri effettuati nel I° semestre 2013

Sequestri (n.)	**311**
Prodotti sequestrati (n.)	**400**
Valore dei sequestri (€)	**9.314.167**

Anche nel primo semestre del 2013, l'attività operativa si è concentrata nei settori vitivinicolo e oleario, nei quali è stato effettuato il maggior numero di sequestri, per valore economico pari a oltre 4 milioni e 500mila euro nel vitivinicolo e oltre 2 milioni e 100mila euro nel comparto oleario. Le quantità di prodotti sequestrati nel primo semestre 2013 sono riportate di seguito:

Prodotti sequestrati (kg)	**6.675.541**
Prodotti sequestrati (l)	8.750.152
Prodotti sequestrati (confezioni)	382.164

Operazione Green War

Coordinata dalla Procura della Repubblica di Pesaro, la Guardia di Finanza di Pesaro e l'Ufficio dell'ICQRF di Roma, quest'operazione ha portato alla luce una frode attuata da aziende coinvolte nell'associazione a delinquere che finanziavano società estere, al fine di introdurre nel territorio nazionale prodotti falsamente certificati da agricoltura biologica. Le indagini hanno interessato varie regioni, tra cui Marche, Emilia Romagna, Sardegna, Molise e Abruzzo. I prodotti provenienti da Moldavia e Ucraina venivano sdoganati a Malta da una società gestita da italiani e poi introdotti nel territorio nazionale. In alcuni casi i prodotti falsamente certificati come biologici risultavano contaminati da sostanze chimiche vietate dal regolamento europeo del biologico o presenti in alta concentrazione non ammesse neanche nei prodotti convenzionali. Sono state indagate 30 persone e una decina di società che curavano l'approvvigionamento dei prodotti e gli enti di certificazione dei prodotti con sede a Fano e Sassari, di cui dovranno essere accertati ruolo e responsabilità. Si è inoltre proceduto al sequestro di un quantitativo complessivo di 2.700.000 kg di semi di mais, soia, panello di soia destinati all'industria dei mangimi e olio di colza all'alimentazione umana, per un valore economico di circa 1.200.000 euro.

Olio di oliva

L'operazione condotta dall'ICQRF di Roma, Bari, Cosenza e Napoli ha portato all'accertamento di una rilevante frode commerciale nel settore dell'olio di oliva. Le ipotesi prospettate riguardano i reati di frode in commercio, vendita di sostanze alimentari non genuine, falsità di registri e documenti e associazione a delinquere. Le frodi, in particolare, sarebbero dovute all'utilizzo di falsa documentazione attraverso la quale l'olio extravergine di oliva risultava *made in Italy* o biologico certificato. È stato sequestrato un quantitativo di 420.000 litri di falso olio di oliva *made in Italy* per un valore commerciale di oltre un milione di euro. In particolare, in Puglia e Calabria, nell'ambito di indagini delegate dalla Procura della Repubblica presso il Tribunale di Trani, i funzionari dell'ICQRF hanno eseguito 37 perquisizioni presso aziende, uffici e depositi commerciali delle province di Cosenza, Catanzaro,Crotone, Barletta, Andria, Trani e Foggia.

SSN E UFFICI TERRITORIALI DEL MINISTERO DELLA SALUTE (Anno 2012)

Le Ispezioni del Servizio Sanitario Nazionale

In relazione alle attività ispettive del S.S.N., i Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione ed i Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. **hanno complessivamente controllato 319.650 unità operative** (impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto), delle quali 50.780 (pari al **15.9%) hanno mostrato infrazioni** durante le ispezioni. **Le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nella ristorazione (25,9%)** seguite da produttori e confezionatori che non vendono al dettaglio (21,3%).

In particolare, **le percentuali più elevate di infrazioni sono nell'igiene generale e igiene del personale, delle strutture e dell'HACCP.**

Attività ispettiva svolta dai SIAN e SV: Riepilogo nazionale della distribuzione delle infrazioni

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						**Totale**
	Igiene generale	Igiene (HACCP, ecc.)	Composizione	Contaminazione*	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	38.722	19.723	1.395	405	3.731	14.922	78.898
% delle infrazioni	49,1	25,0	1,8	0,5	4,7	18,9	100

*diversa da quella microbiologica

Fonte: Ministero della Salute, Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande in Italia, 2012

Controlli all'importazione e scambi

Gli uffici territoriali del Ministero della Salute comprendono gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera **(U.S.M.A.F.),** gli Uffici Veterinari Periferici **(P.I.F.)** e gli Uffici Veterinari per gli adempimenti Comunitari **(U.V.A.C.).** Per quanto riguarda l'attività di controllo degli Uffici Veterinari Periferici, occorre distinguere fra l'attività dei P.I.F. relativa a partite di alimenti di origine animale, animali vivi e mangimi provenienti da Paesi Terzi e l'attività degli U.V.A.C. relativa a partite di alimenti di origine animale e animali vivi provenienti dagli altri Paesi dell'Unione Europea. Nel primo caso si tratta di un controllo obbligatorio, di carattere sistematico, cioè su ogni partita presentata per l'importazione, secondo regole comunitarie. Nel secondo caso si tratta invece di un controllo documentale e di un controllo fisico a destino non discriminatorio, effettuato su merci provenienti dagli altri Paesi dell'Unione. L'attività di controllo degli U.S.M.A.F. invece riguarda gli alimenti di origine non animale, provenienti da Paesi Terzi, nonché i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Posti di Ispezione Frontaliera (PIF)

- **17.025** controlli ispettivi
- **1.855** controlli di laboratorio
- **56** respingimenti alle frontiere su **42.069** partite di alimenti di origine animale presentate per l'importazione da Paesi terzi

Uffici Veterinari per gli Adempimenti degli obblighi Comunitari (UVAC)

- **9.556** partite sottoposte a controlli sanitari, documentali e fisici su alimenti di origine animale introdotte dai Paesi comunitari
- **91** rispedizioni per le non conformità riscontrate

Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (USMAF)

- **8.041** controlli ispettivi
- **4.698** campionamenti
- **296** respingimenti alle frontiere per le non conformità riscontrare

su **119.941** partite di prodotti di origine non animale

Fonte: Ministero Salute, Piano nazionale integrato dei controlli: i risultati 2012

IL SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO

Anno 2012 – primo semestre 2013

Diminuiscono le notifiche di allerte comunitarie nel 2012: rispetto all'anno precedente sono state 3.436, il 7,7% in meno. In particolare, 2820 notifiche hanno riguardato l'alimentazione umana (3045 lo scorso anno), 325 l'alimentazione animale (359 nell'anno 2011) e 290 la migrazione di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

L'Italia è risultata essere, insieme alla Gran Bretagna, il primo Paese Membro nel numero di segnalazioni inviate alla Commissione europea, dimostrando, come negli anni passati, una intensa attività di controllo sul territorio nazionale, con un totale di 517 notifiche (pari al 15%).

Notifiche

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	3721	+13,1%	**+61%**
2012	**3.436**	**-7,7%**	**+49%**
1° semestre 2013	**1.681**	**-**	**-**

Fonte: Ministero della Salute

I contaminanti più riscontrati continuano ad essere le **Micotossine (526 nel 2012)**, funghi microscopici comune-mente noti come muffe, che possono svilupparsi principalmente su derrate alimentari di origine vegetale (mais, grano, ecc,) e in alcuni casi anche di origine animale (prodotti carnei, insaccati), e produrre, in particolari condizioni ambientali, sostanze tossiche note come micotossine. La maggior parte delle notifiche si riferisce alle **aflatossine (91%),** seguite da ocratossina A, DON (deossinivalenolo), fumonisine e zearalenone. Si riscontrano soprattutto nella frutta secca e snack, sotto forma di aflatossine.

I principali contaminanti - 2012

Contaminanti	Notifiche 2012
Micotossine	526
Residui di fitofarmaci	448
Salmonelle	409
Migrazioni in materiali a venire a contatto	273
Additivi e altri coloranti	161
Metalli pesanti	152
Residui di farmaci	99
Listeria	76
Corpi estranei	67
Melamina	7

Fonte: Ministero della Salute

Salmonella in aumento: nel 2012 sono state registrate 409 notifiche contro le 396 e le 338 segnalazioni dei due precedenti anni. La contaminazione da Salmonella è comune in molti tipi di alimenti, sia di origine animale che di origine non animale, in particolare nell'alimentazione animale. Un significativo aumento di segnalazioni si riferisce, tra le classi di alimenti, ad erbe e spezie.

Al secondo posto troviamo i **Residui di fitofarmaci**, presenti per oltre il 71% in frutta e verdura.

I prodotti oggetto di notifica - 2012

Prodotto	Notifiche	Principali contaminanti
Prodotti della pesca	542	Metalli pesanti
Frutta secca e snack	490	Micotossine
Frutta e vegetali	477	Residui di pesticidi
Alimentazione animale	325	Salmonella
Materiali destinati a venire a contatto con alimenti	289	Migrazione di metalli pesanti,ammine aromatiche, formaldeide, composti organici volatili
Erbe e spezie	228	Salmonella
Carne (escl. Pollame)	186	Salmonella
Dietetici ed integratori alimentari	186	Sostanze non autorizzate
Cerali e derivati	149	Riscontro di OGM non autorizzati
Gelati e dolciumi	131	Allergeni non dichiarati in etichetta

Bevande *	121	residui di pesticidi
Pollame	119	Salmonella
Altro (tra cui piatti pronti)	65	Varia
Latte e derivati	52	Listeria
Grassi e oli	26	Varia (principalmente contaminanti chimici)
Zuppe, brodi, minestre, salse	25	Varia
Uova	17	Salmonella
Miele e pappa reale	8	Residui di farmaci veterinari

** comprendono anche foglie per infusi*

Fonte: Ministero della Salute

Per quanto riguarda le categorie di prodotti, l**e principali irregolarità sono state riscontrate nei prodotti della pesca, nella frutta secca**, **nella frutta e vegetali e nell'alimentazione animale.**

Il maggior numero di notifiche per i prodotti ittici si riferisce alla presenza di metalli pesanti (94, soprattutto mercurio),seguite da contaminazioni di natura microbiologica (84), biocontaminanti (50), parassiti (49),additivi alimentari (43), residui di farmaci veterinari (16), contaminazioni chimiche (9), coloranti (6), irraggiamento (4), corpi estranei (3), e altri rischi, come cattivo stato di conservazione, etichettatura non conforme, importazione illegale, stabilimento non autorizzato, e altro (184).

In calo le segnalazioni per frutta secca e snack: 490 contro le 633 del 2011, quasi tutte da respingimenti al confine di frutta secca contenente micotossine (340) soprattutto aflatossine (326).Dei 490 prodotti notificati, 178 provengono dalla Turchia, 73 dalla Cina, 47 dall'Ucraina e 35 dall'India, seguono altri Paesi con un minor numero di notifiche.

Le notifiche per frutta e vegetali hanno coinvolto diverse tipologie di rischio sanitario, soprattutto residui di pesticidi (320), seguiti dalla presenza di contaminazioni microbiologiche (34). Tra queste, 8 si riferiscono alla Salmonella e 6 alla Listeria monocytogenes. L'origine dei prodotti segnalati è varia, ma il Paese col maggior numero di notifiche è l'India (88), seguita dalla Turchia (67) e dalla Tailandia (44).

Ammontano a 325 le segnalazioni per l'alimentazione animale; la maggior parte riguardano problemi di natura microbiologica (150), principalmente Salmonella (133) con origine varia, seguite da enterobatteriacee (15). Si segnala il riscontro di micotossine (79, tutte aflatossine) e contaminazioni chimiche (28), la maggior parte per diossine e diossino-simili (17). L'origine dei prodotti è varia, ma il paese col maggior numero di notifiche è l'India (72, delle quali 59 per aflatossine).

I prodotti oggetto di notifica – 1° semestre 2013

Prodotto	Notifiche	Prodotto	Notifiche
Frutta e vegetali	311	Cereali e derivati	67
Prodotti della pesca	257	Bevande	57
Frutta secca e snack	181	Altro	49
Carne (escl. Pollame)	170	Gelati e dolciumi	32
Erbe e spezie	113	Latte e derivati	21
Materiali a contatto con alimenti	113	Zuppe e brodi	9
Alimentazione animale	111	Grassi e oli	5
Pollame	96	Uova	2
Dietetici ed integratori alimentari	84	Miele e pappa reale	1

Fonte: Elaborazioni dati Ministero della Salute

Paesi che hanno ricevuto maggior numero di notifiche

Paese	Notifiche
Cina	545
India	333
Turchia	301
USA	122
Spagna	117

Fonte: Ministero della Salute

Lo Stato che ha ricevuto il maggior numero di notifiche per prodotti non regolari è la **Cina**, seguita dall'India e dalla Turchia. L'Italia risulta nona. Da evidenziare il primato della Cina con ben 545 notifiche. Si tratta principalmente di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (215), frutta secca e snack (73), cereali e derivati (57), bevande (40), prodotti dietetici e gli integratori alimentari (27). Anche nel **primo semestre 2013** lo Stato con il maggior numero di irregolarità è stato la **Cina** con **219 notifiche.**

Le allerta riguardanti i prodotti nazionali

Le notifiche segnalate attraverso il RASFF e riguardanti i prodotti nazionali sono state 106. Il maggior numero di notifiche ha riguardato l'alimentazione animale, seguita dai prodotti della pesca e gelati e dolciumi. Anche la tipologia del rischio è risultata essere abbastanza eterogenea, con le maggiori irregolarità dovute a contaminazioni microbiologiche, tra le quali si segnalano le 25 notifiche per presenza di Salmonella, Listeria (10 notifiche), E. Coli (8 segnalazioni). Inoltre, sono state riscontrate irregolarità per micotossine e metalli pesanti (6 notifiche), allergeni non dichiarati in etichetta (4) e corpi estranei (10).

E' ricorrente, nelle segnalazioni di allerta su prodotti nazionali, la presenza di corpi estranei. Ciò evidenzia la necessità da parte degli operatori del settore alimentare di rinforzare i propri piani di autocontrollo. In un caso l'allerta ha riguardato il riscontro di tossina botulinica in olive.

LE PRINCIPALI ALLERTE DEL 2012 E 2013

Metanolo alcol Repubblica Ceca

Un particolare episodio occorso nel 2012, ha riguardato l'intossicazione da alcolici ad alto contenuto di metanolo verificatisi in Repubblica Ceca, correlati al consumo di bevande alcoliche di origine illegale, vendute al dettaglio con etichette contraffatte. Il Ministero ha provveduto ad informare le regioni e il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute in merito all'elenco delle bevande alcoliche sofisticate a fini fraudolenti, pubblicando sul sito web costanti aggiornamenti ed anche specifiche raccomandazioni per il consumatore.

Le autorità sanitarie ceche a partire dal 12 settembre hanno disposto di bandire la vendita al dettaglio di bevande con tasso alcolico superiore al 30% v/v e dal 14 settembre di quelle con tasso superiore al 20% etanolo v/v . E' stato, inoltre, fornito l'elenco delle etichette delle bevande contraffatte.

Listeria monocytogenes in ricotta prodotta,

Una problematica significativa, verificatasi nel corso dell'anno, ha riguardato il rischio Listeria monocytogenes in ricotta prodotta, con latte di pecora, in tre distinti stabilimenti sardi e commercializzata da una ditta pugliese in seguito ad episodi di listeriosi verificatisi negli USA. Per questo episodio si è reso necessario lo scambio rapido di informazioni con la FDA via teleconferenza. Si è provveduto a corrispondere alle richieste della FDA, alla raccolta dei dati circa la tracciabilità dei prodotti coinvolti mediante accertamenti sul territorio, e a comunicare gli sviluppi delle indagini e gli esiti analitici dei campionamenti disposti.

Inoltre, sono state disposte 4 ispezioni ministeriali condotte insieme ad esperti dell'Istituto Superiore di Sanità e al Comando Carabinieri per la Tutela della Salute. Le carenze riscontrate negli stabilimenti ispezionati hanno riguardato non solo le strutture e l'igiene degli ambienti, ma anche l'incompletezza o la mancanza di procedure/documentazione (piano HACCP, rintracciabilità dei lotti, studi di shelf-life, controllo microbiologico delle superfici a contatto e non a contatto, certificato di potabilità dell'acqua, formazione del personale). In merito il Ministero conclude che il controllo del rischio Listeria monocytogenes lungo tutte le fasi della produzione non è stato, in questo caso, adeguatamente assicurato.

DNA equino non dichiarato in etichetta e Piano di controllo coordinato

La principale problematica emersa nei primi mesi del 2013 è stata rappresentata dal riscontro di carne equina non dichiarata in etichetta in diversi prodotti alimentari, principalmente piatti pronti, paste farcite e carni macinate e in 4 casi alla presenza di fenilbutazone (farmaco antinfiammatorio usato per curare i cavalli sportivi, ndr), notifiche trasmesse dalla Gran Bretagna. Il suddetto farmaco non è stato riscontrato nel corso della vigilanza in Italia. Secondo la relazione del Ministero questo caso rileva, ancora una volta da parte di diversi operatori del settore alimentare,

la difficoltà di effettuare la rintracciabilità della materia prima anche legata ad una non adeguata verifica dei fornitori. Il Ministero ha inoltre avviato un Piano coordinato di controllo che ha riguardato:

1) l'individuazione, in prodotti commercializzati e/o etichettati come contenenti carni bovine

(es. carni macinate, prodotti a base di carne, preparazioni di carne), di carne equina non dichiarata in etichetta;

2) la ricerca di fenilbutazone nelle carni equine.

Con l'avvio dei controlli effettuati nel primo trimestre nel sistema RASFF risultano 57 notifiche per presenza di carne equina, delle quali 10 effettuate dalla Germania, 8 dall'Italia e dalla Gran Bretagna, seguite da altri Stati. Tra le suddette notifiche solo 4 si riferiscono alla presenza di fenilbutazone e risultano essere state trasmesse dalla Gran Bretagna.

Complessivamente le notifiche riguardanti l'Italia sono state sette. Tra queste, 6 risultano trasmesse dall'Italia e riguardano diverse tipologie di paste farcite distribuite in ambito comunitario ed extracomunitario ed 1 è stata trasmessa dalla Francia.

Altre 2 notifiche, trasmesse sempre dall'Italia, riguardano invece polpette congelate dalla Francia e carne macinata dalla Germania che è stata distribuita sul mercato nazionale.

Infine, sono pervenute ulteriori 9 segnalazioni riguardanti la presenza di carne equina in prodotti di origine nazionale e commercializzati solamente in Italia (paste farcite, sughi e macinati di carne).

Epatite A in frutti di bosco

Da gennaio 2013 si è assistito ad un importante incremento del numero dei casi di epatite A rispetto agli anni precedenti. Dal 1 gennaio al 30 giugno 2013 tramite il sistema di sorveglianza epidemiologica per le epatiti SEIEVA è stato rilevato un aumento significativo di casi di epatite A (448), rispetto a una media di 190 casi notificati nello stesso periodo nei tre anni precedenti. E' stato svolto anche un intenso e complesso lavoro di rintracciabilità su tutte le possibili materie prime utilizzate per la composizione dei mix dei prodotti coinvolti, che sono risultate tutte di origine extranazionale.

Il 23 maggio 2013 il Ministero della salute ha emanato una Circolare indirizzata agli Assessorati alla sanità delle Regioni e Province autonome e agli Uffici periferici del Ministero preposti ai controlli all'importazione degli alimenti di origine vegetale, per rafforzare le misure di sorveglianza sui casi e avviare indagini mirate sul territorio nazionale.

L'allerta è ancora in piena evoluzione e il Ministero della Salute ha adibito un'area del proprio sito istituzionale sugli aggiornamenti in corso.

L'ultimo aggiornamento risale al 13.9.2013 disponibile al link

http://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_1_1_1.jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=dalministero&id=1176