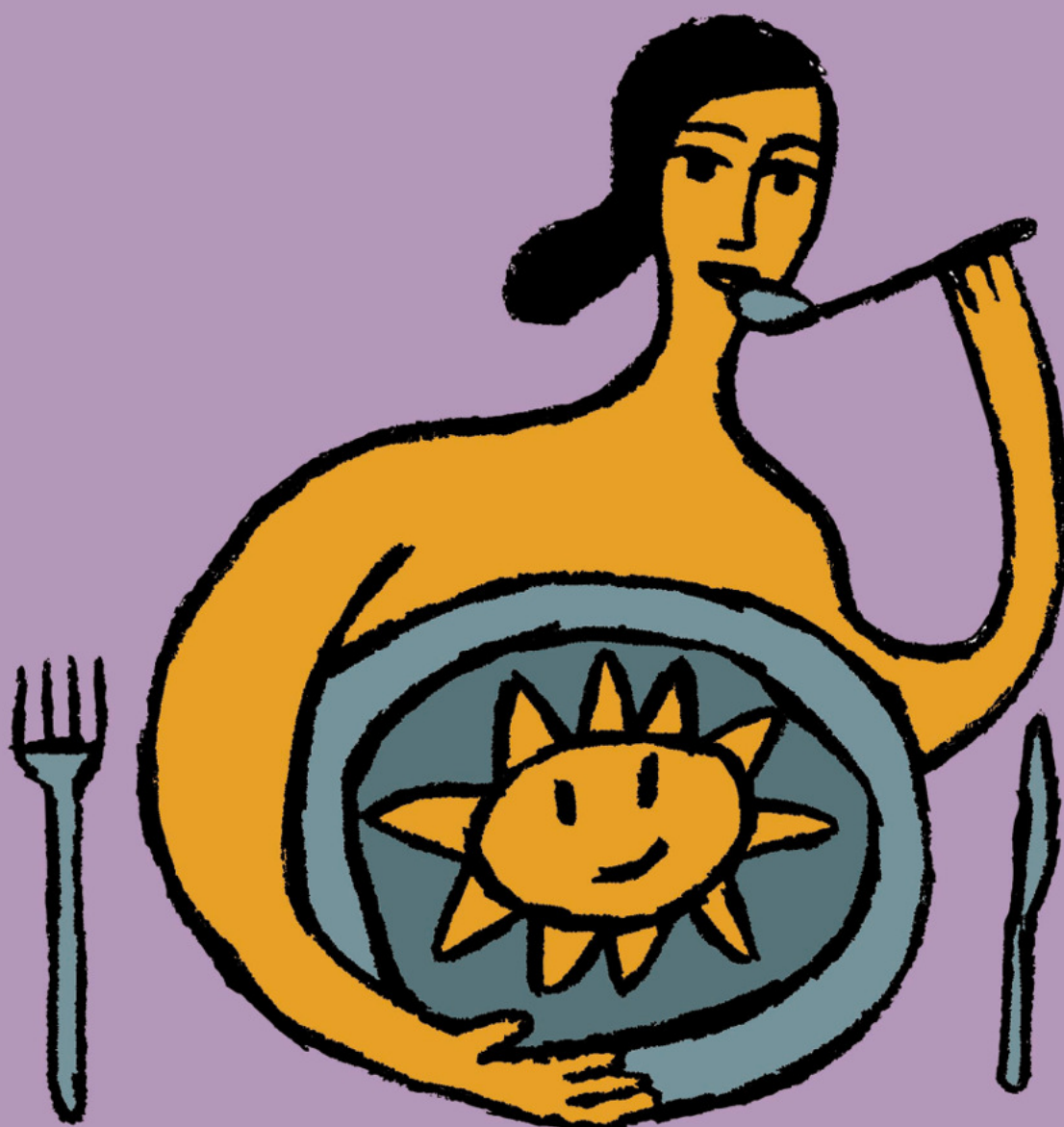


MOVIMENTO DIFESA DEL CITTADINO (MDC) E LEGAMBIENTE
PRESENTANO

ITALIA A TAVOLA 2010

VII RAPPORTO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE



INDICE

Introduzione	Pag. 2
CAP. I - L'attività operativa dei Carabinieri per la Tutela della Salute	Pag. 3
CAP. II - I controlli 2009 dell' Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari	Pag. 9
CAP. III – L'Agenzia delle Dogane per la tutela della salute e della sicurezza del cittadino	Pag. 25
CAP. IV – Il Corpo Forestale dello Stato (CFS) e la tutela della salute dei consumatori	Pag. 31
CAP. V – Attività di controllo ufficiale del Ministero della Salute (Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. e II ZZ SS)	Pag. 38
CAP. VI – Il sistema di allerta comunitario	Pag. 40
CAP. VII – I controlli delle Capitanerie di Porto	Pag. 45
CAP. VIII - L'attività del Comando Carabinieri per le Politiche Agricole e Alimentari	Pag. 52
PREMIO ITALIA A TAVOLA	Pag. 61

Dossier a cura di: Silvia Biasotto, Elena Franci, Rosa Padrevita, Daniela Sciarra
Copertina: Marco Lovisatti

INTRODUZIONE

“Italia a Tavola” torna all’attenzione dei cittadini e dei mass media, offrendo la più completa e approfondita analisi sul sistema di controlli e prevenzione per la sicurezza alimentare.

Sono ormai sette anni che Il Movimento Difesa del Cittadino e Legambiente, in collaborazione con tutte le Forze dell’Ordine e le Istituzioni preposte a queste delicate funzioni, raccolgono dati, notizie, valutazioni su tutta la Filiera agroalimentare. Risale infatti al **2004** la prima pubblicazione della ricerca, denominata nei primi anni “Truffe a tavola”, avendo al centro dell’attenzione soprattutto le frodi e le sofisticazioni nell’agroalimentare.

Abbiamo poi cambiato il nome in “Italia a tavola”, proponendoci di raccontare i vizi e le virtù di un comparto produttivo fondamentale per l’economia del Paese ma anche per la vita quotidiana degli italiani. In questa ottica, i numeri importanti dell’attività dei vari Corpi dello Stato che vigilano sulla qualità del nostro cibo ci danno anzitutto una informazione positiva e cioè che il sistema dei controlli funziona, previene, sanziona e quindi tutela con molta efficacia la nostra salute, ma anche il regolare funzionamento del mercato dell’agroalimentare.

Nello stesso tempo, il persistere e l’aumento in alcuni casi delle frodi, e addirittura l’interesse della criminalità organizzata per i settori a più alto valore aggiunto, ci fanno capire che non si deve abbassare la guardia e anzi **occorre sempre più rafforzare con uomini e mezzi il sistema dei controlli.**

Con il **“Premio Italia a Tavola”** abbiamo voluto invece segnalare le storie di buone pratiche: a volte si tratta di piccole realtà locali, che però sono esemplari e meritano di essere conosciute a livello nazionale; a volte si tratta di scelte importanti di Università, Ospedali, Progetti nazionali realizzati da grandi associazioni e quindi particolarmente significativi.

Negli anni il Rapporto si è arricchito di sempre nuove collaborazioni e dati e oggi possiamo offrire una analisi dettagliata dell’attività dei **Carabinieri per la Tutela della Salute (NAS), dell’Ispettorato....Centrale....(ICQRF), dell’Agenzia delle Dogane, del Corpo Forestale dello Stato, delle Capitanerie di Porto, dei Carabinieri per le Politiche Agricole e Alimentari, del Sistema di allerta comunitario.**

Quest’anno lo studio propone un’importante novità, grazie al contributo dei **Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione ed i Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. e Laboratori pubblici che operano nell’ambito del Servizio Sanitario Nazionale.**

A tutte queste efficienti e benemerite Istituzioni dello Stato loro va il **nostro più sentito ringraziamento**, non solo per averci accompagnato in questo importante percorso, ma soprattutto per il grande lavoro che ogni giorno svolgono, garantendo che sulle nostre tavole arrivino cibi sempre più buoni e sempre più sani.

CAP. I
L'ATTIVITÀ OPERATIVA DEL COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA
SALUTE ANNO 2009

I cibi che arrivano sulle nostre tavole sono controllati sempre di più in modo puntuale e attento: durante l'anno 2009, nel comparto della sicurezza alimentare, i N.A.S. hanno effettuato complessivamente n. **34.675 ispezioni (+18,7% sul 2008)** accertando n. **23.342 infrazioni (+9,1% sul 2008)**, di cui n.18.774 di valenza amministrativa e n. 4.568 penale.

Anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr. amministrative		Persone			Strutture		Sequestri	
			contestate	Somme oblate €	Arr. te	Segnalate Aut. Giud.	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Seq.	Kg	Valore €
2008	28.190	5.866	15.348	2.147.674	49	2.761	7.535	836	585	34.579.472	159.562.100
2009	34.675	4.568	18.774	3.559.462	44	2.652	10.251	990	669	39.337.310	124.143.857

Fonte: Nas

In particolare, le infrazioni più ricorrenti, hanno riguardato, in ambito:

- **penale**, i reati di frode in commercio, per il 19% delle violazioni contestate; detenzione/somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione, per il 29% delle violazioni contestate;
- **amministrativo**, le carenze igienico strutturali, per il 51 % degli illeciti contestati, mentre le irregolarità sulla etichettatura degli alimenti hanno inciso per il 6 %.

L'attività di controllo nel settore dell'igiene degli alimenti e delle bevande è stata posta in essere attraverso mirati servizi di controllo in campo nazionale effettuati nel periodo estivo durante la campagna denominata **“Estate Tranquilla”**, che ha avuto come obiettivi i villaggi turistici, gli stabilimenti balneari, i prodotti della pesca, i bar e le gelaterie, gli agriturismo, i supermercati e le rivendite di alimenti in località turistiche ed i villaggi turistici e campeggi.

Monitoraggi, disposti d'intesa con il Ministero della Salute, che hanno riguardato

- la corretta conservazione degli alimenti stoccati nei depositi;
- i prodotti tipici delle festività pasquali;
- la panificazione abusiva e la vendita ambulante di pane;
- il reimpiego di prodotti caseari scaduti di validità nelle industrie alimentari;
- prodotti tipici delle festività natalizie.

SETTORE OPERATIVO ¹	ISPEZ.	Infraz Penali	Infrazioni Amministrative			PERSONE			Camp. Prelevati ²	Strutture		SEQUESTRI			
			Con-testate	Nr. (#)	Somme Obl.	Arr.te	Seg. AG	Seg. AA		Chiuse per motivi di salute pubblica	Seq.	Chilogrammi	Conf.ni	Nr. Capi	Valore seq.
Acqua e bibite	711	67	216	58	79.636	0	54	150	418	24	14	102.815	10.484.134	0	4.568.616
Alimenti dietetici	1.103	106	264	31	48.977	0	52	161	477	8	2	326	3.796.650	0	20.756.289
Carni e allevamenti	4.726	1.298	3.368	330	460.499	27	544	1.273	5.980	114	137	305.740	314.149	172.457	35.174.918
Conserven alimentari	1.317	142	632	78	120.653	1	78	369	676	37	22	5.665.583	426.073	90	7.466.817
Farine, pane e pasta	5.391	544	2.981	516	552.615	3	365	1.884	767	211	109	11.842.045	529.746	0	11.380.195
Latte e derivati	2.381	249	1.731	205	351.411	0	152	588	585	76	37	1.258.242	2.090.674	80	12.470.898
Mangimi e prod. Zoo.	1.015	68	168	32	22.349	0	34	126	416	7	20	6.144.051	165.889	221	2.935.774
Oli e grassi	1.216	186	330	36	29.962	0	95	230	402	29	12	56.355	7.354	0	255.213
Prodotti fitosanitari	1.219	168	349	64	54.180	10	116	186	218	20	32	412.740	196.842	0	6.867.430
Prodotti ittici	2.326	216	806	83	124.391	0	163	522	291	33	30	74.688	16.634	0	1.561.488
Ristorazione	11.786	1.389	7.232	1.405	1.484.221	3	919	4.336	497	393	205	204.602	950.244	1	7.749.911
Salumi e insaccati	346	52	177	30	40.849	0	32	107	31	8	2	41.713	3.615	0	606.260
Vini e alcolici	982	71	446	149	176.471	0	40	271	431	22	45	3.916.357	435.154	0	7.453.758
Zuccheri e sofisticanti	156	12	74	13	13.248	0	8	48	47	8	2	9.312.055	2.383	0	4.896.291
Totale generale	34.675	4.568	18.774	3.030	3.559.462	44	2.652	10.251	11.236	990	669	39.337.310	19.419.541	172.849	124.143.857

Infrazioni amministrative contestate e definite.

Valore delle strutture sequestrate o chiuse

Euro 418.265.698

¹ Settore operativo: Suddivisione degli operatori economici in comparti riguardanti la loro specifica attività nella produzione, nella vendita e nell'impiego degli alimenti e specialità medicinali nonché degli operatori sanitari nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale

² Campioni di alimenti, medicinali, mangimi, ecc... prelevati ed in attesa degli esiti degli esami chimico-biologici al fine di verificarne la loro salubrità, genuinità nonché conformità a regolamenti e leggi.

L'ATTIVITA' DEI CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE SETTORE PER SETTORE E LE PRINCIPALI OPERAZIONI

Alimenti dietetici

Anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr. amministrative		Persone			Strutture		Sequestri	
			contestate	Somme oblate €	Arr.te	Segnalate Aut. Giud.	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Seq.	Kg	Valore €
2008	546	102	109	107.557	0	73	62	3	1	30.936	918.249
2009	1.103	106	264	48.977	0	52	161	8	2	326	20.756.289

Fonte: Nas

Nas di Torino - Integratori alimentari (febbraio 2009)

Un controllo eseguito all'interno di un capannone nella disponibilità di un'azienda dedita, su scala nazionale, allo stoccaggio ed al trasporto merci, ha permesso di sottrarre al consumo circa 4 milioni di confezioni di integratori alimentari scaduti di validità peraltro custoditi in ambienti interessati da gravi carenze igienico-strutturali.

Carni e allevamenti

Anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr. amministrative		Persone			Strutture		Sequestri	
			contestate	Somme oblate €	Arr.te	Segnalate e Aut. Giud.	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Seq.	Kg	Valore €
2008	6.410	1.935	4.424	405.235	2	857	1.623	208	221	1.315.415	51.278.890
2009	4.726	1.298	3.368	460.499	27	544	1.273	114	137	305.740	35.174.918

Fonte: Nas

N.A.S. di Napoli - Operazione "Somatos" (aprile 2009)

A conclusione di attività investigativa avviata nel 2006, sono state eseguite 22 ordinanze di custodia cautelare, di cui 5 in carcere e 17 agli arresti domiciliari, nei confronti di altrettante persone, ritenute responsabili di associazione per delinquere finalizzata al traffico ed all'impiego di sostanze vietate in zootecnia. Le indagini hanno permesso di disarticolare un sodalizio criminoso operante nel casertano, costituito da titolari di allevamenti bufalini, medici veterinari e farmacisti, i quali hanno utilizzato sostanze proibite (ormoni) per incrementare la produzione di latte e l'ingrasso degli animali destinati alla macellazione. Denunciate in stato di libertà ulteriori 58 persone, sequestrati 25 allevamenti, 7.500 capi bufalini e migliaia di confezioni di medicinali.

N.A.S. di Torino - Operazione "Gamma Tuber" (novembre 2009)

Al termine di articolata attività d'indagine, sono state eseguite 13 ordinanze di custodia cautelare in carcere ed agli arresti domiciliari nei confronti di altrettante persone, responsabili di aver costituito un'associazione per delinquere finalizzata all'indebito conseguimento di contributi da parte dell'Unione Europea. Il sodalizio criminoso, composto da allevatori di bovini e da funzionari dell'A.S.L., ha dolosamente occultato la presenza della tubercolosi bovina nelle aziende di proprio interesse, al fine di ottenere gli aiuti economici che l'U.E. eroga agli allevatori di animali da reddito in territori privi di malattie infettive.

Latte e derivati

Anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr. amministrative		Persone			Strutture		Sequestri	
			contestate	Somme oblate €	Arr.te	Segnalat e Aut. Giud.	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Seq.	Kg	Valore €
2008	2.477	374	1.952	86.236	0	218	445	57	48	658.293	17.544.918
2009	2.381	249	1.731	351.411	0	152	588	76	37	1.258.242	12.470.898

Fonte: Nas

N.A.S. di Cremona (giugno 2009)

Sono stati segnalati all’Autorità Giudiziaria i legali responsabili di due caseifici per aver immesso nei circuiti commerciali mozzarelle non genuine e sofisticate .E’ stato accertato che i prodotti caseari erano realizzati utilizzando materie prime vietate (caseina e burro) e formaggi “rientrati” poiché scaduti di validità o prossimi alla scadenza. L’accorgimento permetteva di produrre “mozzarelle” impiegando scarsissime quantità di latte. Sequestrate oltre 4 tonnellate di mozzarelle ed una tonnellata di sostanze proibite.

N.A.S. di Milano (luglio 2009)

E’ stato segnalato all’Autorità Giudiziaria e Sanitaria il legale responsabile di uno stabilimento di produzione di formaggi a pasta filata, per aver detenuto materie prime in cattivo stato di conservazione e coadiuvanti tecnologici vietati (biossido di titanio e cellulosa microcristallina), quest’ ultimi utilizzati per rendere più accattivante, per lucentezza e consistenza, il prodotto caseario finito. Sequestrati Kg 450 di cagliata ed oltre 2 tonnellate di additivi vietati.

N.A.S. di Roma (agosto 2009)

Nel corso di mirata attività ispettiva è stato individuato un caseificio che produceva mozzarelle e formaggi utilizzando materie prime non consentite, quali amido, fecola di patate, caseina e latte in polvere (rinvenuto in confezioni scadute di validità da oltre un anno), senza l’impiego di caglio, nonostante che tale ingrediente fosse indicato in etichetta. Sequestrate 10 tonnellate di prodotti caseari verosimilmente sofisticati ed una tonnellata di materie prime vietate.

Oli e grassi

Anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr. amministrative		Persone			Strutture		Sequestri	
			contestate	Somme oblate €	Arr.te	Segnalat e Aut. Giud.	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Seq.	Kg	Valore €
2008	1.447	1.228	298	45.222	41	248	212	22	15	335.153	2.062.592
2009	1.216	186	330	29.962	0	95	230	29	12	56.355	255.213

Fonte: Nas

Nas di Bologna – Operazione “Soia d’oro” (luglio 2009)

Al termine di complessa attività investigativa, sono state denunciate all’Autorità Giudiziaria 17 persone ritenute responsabili di associazione per delinquere finalizzata alla sofisticazione ed alla vendita di olio di soia come olio extra vergine di oliva o olio d’oliva prodotto nella provincia di

Foggia ed etichettato con marchi di aziende risultate inesistenti. Sottratti al consumo oltre 13.000 litri di olio sofisticato.

Prodotti fitosanitari

Anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr. amministrative		Persone			Strutture		Sequestri	
			contestate	Somme oblate €	Arr.te	Segnalate Aut. Giud.	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Seq.	Kg	Valore €
2008	1.003	283	175	64.383	0	150	122	8	15	200.974	2.023.900
2009	1.219	168	349	54.180	10	116	186	20	32	412.740	6.867.430

Fonte: Nas

N.A.S. di BARI - Operazione "Stop and go" (gennaio 2009)

Al termine di prolungata attività investigativa, sono state eseguite 10 ordinanze di custodia cautelare in carcere nei confronti di altrettante persone, responsabili di aver costituito un sodalizio criminoso dedito alla commissione di rapine e ricettazione di fitosanitari. L'indagine condotta ha consentito di disarticolare un gruppo criminale responsabile di numerose rapine ai danni di autotrasportatori di prodotti per l'agricoltura; i fitosanitari trafugati venivano successivamente reimmessi in commercio attraverso canali paralleli, con grave pericolo per la salute pubblica. Nel corso delle indagini sono stati sequestrati 3 depositi di fitosanitari.

N.A.S. di Padova - Operazione "Atrazina" (agosto 2009)

L'attività ispettiva ha consentito di sottrarre dal mercato oltre 10 tonnellate di un erbicida di provenienza spagnola a base di ATRAZINA, principio attivo diffusamente utilizzato in passato nelle culture cerealicole, ma vietato dal 1992 con Ordinanza del Ministero della Salute, in quanto sospetto agente cancerogeno, autore di patologie a carattere ormonale e potenzialmente in grado di provocare gravi inquinamenti delle falde acquifere.

A livello nazionale

Operazione Setaccio (gennaio 2009)

Nel corso di mirato servizio di controllo in campo nazionale teso ad appurare la corretta detenzione degli alimenti nelle attività di deposito e stoccaggio, sono state/i:

- . sequestrate oltre 1.000 tonnellate di alimenti;
- . ispezionate 717 strutture, di cui 36 chiuse per motivi di salute pubblica;
- . segnalate alle Autorità Giudiziaria ed Amministrativa 315 persone.

Operazione Pasqua Sicura (aprile 2009)

Nel corso di servizio di controllo in campo nazionale diretto a verificare la corretta produzione e commercializzazione dei prodotti tipici pasquali, sono state/i:

- . sequestrati oltre 3.000 Kg di alimenti e 150.000 confezioni di prodotti dolciari;
- . ispezionate 720 attività di settore, di cui 13 chiuse per motivi di salute pubblica;
- . segnalate alle Autorità Giudiziaria ed Amministrativa 282 persone.

Operazione Estate tranquilla (giugno-settembre 2009)

Durante tutto il periodo estivo sono stati sottoposti a controlli gli operatori economici ritenuti più sensibili nel periodo vacanziero, in particolare sono state/i:

- . sequestrate 181 tonnellate e 133.000 confezioni di alimenti di varia natura.
- . ispezionate 4.600 attività di comparto (villaggi turistici, stabilimenti balneari, prodotti della pesca, bar e le gelaterie, agriturismo, supermercati e le rivendite di alimenti in località turistiche, villaggi turistici e campeggi), di cui 105 chiuse per motivi di salute pubblica;
- . segnalate alle Autorità Giudiziaria ed Amministrativa 1.426 persone.

Operazione Natale sicuro (dicembre 2009)

Nel periodo delle festività natalizie al fine di accertare la corretta produzione e commercializzazione dei prodotti tipici delle festività natalizie, sono stati/e:

- . sequestrati oltre 50 tonnellate di alimenti, 17.000 confezioni di prodotti dolciari e 600 litri di olio minerale di tipo paraffinico utilizzato nella produzione di biscotti quale criminoso espediente per prevenire l'imbrunimento dei dolci durante la cottura;
- . ispezionate 806 attività di settore, di cui 13 chiuse per motivi di salute pubblica;
- . segnalate alle Autorità Giudiziaria ed Amministrativa 237 persone.

CAP. II

I CONTROLLI 2009 DELL'ISPettorATO CENTRALE PER IL CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

L'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (Icqrf) ha svolto circa 27 mila ispezioni nel corso del 2009, controllando 21 mila operatori e oltre 62 mila prodotti destinati alle tavole.

Operativamente i sequestri sono stati 352 per un valore pari a quasi 19 milioni di euro, mentre 349 sono state le notizie di reato e oltre 3.500 le contestazioni amministrative.

Ispezioni (n°)	26.967
Operatori controllati (n°)	21.472
Operatori irregolari (%)	11,6
Prodotti controllati (n°)	62.405
Prodotti irregolari (%)	5,9
Campioni analizzati (n°)	8.803
Campioni irregolari (%)	9,6
Contestazioni amministrative (n°)	3.604
Notizie di reato (n°)	349
Sequestri (n°)	352
Valore dei sequestri (€)	18.989.518

Fonte: ICQRF

L'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SULLE PRODUZIONI DI QUALITÀ REGOLAMENTATA

È stata data priorità d'azione ai controlli sulle produzioni di qualità regolamentata, legate alle origini, alle specificità e ai metodi produttivi maggiormente rappresentativi dell'agricoltura made in Italy.

Rispetto ai **vini di qualità a DOC** (Denominazione d'origine controllata), **DOCG** (Denominazione di origine controllata e garantita) e **IGT** (Indicazione Geografica Tipica), l'Ispettorato ha svolto 4.470 ispezioni, sottoponendo a controllo più di 3.600 operatori. Complessivamente sono stati controllati 9.426 prodotti e analizzati 801 campioni, di cui il 6,9% è risultato irregolare dai controlli.

Ispezioni (n°)	4.470
Operatori controllati (n°)	3.669
Operatori irregolari (%)	13,3
Prodotti controllati (n°)	9.426
Prodotti irregolari (%)	9,4
Campioni analizzati (n°)	801
Campioni irregolari (%)	6,9
Contestazioni amministrative (n°)	791
Notizie di reato (n°)	10
Sequestri (n°)	97
Valore dei sequestri (€)	9.159.700

Fonte: ICQRF

Principali azioni

- La scoperta di una vasta falsificazione dell'Amarone della Valpolicella. Sono state sequestrate etichette mendaci e prodotti destinati al mercato danese

- Sono state sequestrate 750 litri di vino Nero D'Avola IGT Sicilia illecitamente etichettato e non giustificato dalla documentazione di cantina
- Il sequestro di 362.300 litri di mosto e 7.600 litri ha interessato il 'Primitivo di Manduria DOC 2008, ritrovati senza la documentazione giustificativa e di quella attestante la corretta identificazione del prodotto
- Sequestrati 27.200 litri di Pinot Grigio Veneto IGT non rinvenuto nei registri di cantina
- Lo stesso provvedimento ha interessato 300 mila litri di mosto bianco e 157 mila litri di vino spumante di qualità illecitamente qualificati come provenienti da varietà moscato.

Prodotti a DOP/IGP

L'Ispettorato ha svolto 2.106 ispezioni, sottoponendo a controllo circa 2 mila operatori e oltre 3 mila prodotti. il 9% circa dei campioni analizzati è risultato irregolare.

Ispezioni (n°)	2.106
Operatori controllati (n°)	1.968
Operatori irregolari (%)	11,3
Prodotti controllati (n°)	3.184
Prodotti irregolari (%)	9
Campioni analizzati (n°)	731
Campioni irregolari (%)	5,1
Contestazioni amministrative (n°)	333
Notizie di reato (n°)	17
Sequestri (n°)	11
Valore dei sequestri (€)	34.571

Fonte: ICQRF

Principali azioni

- Sono state individuate 1.300 bottiglie di olio extravergine ligure etichettato come DOP ma privo dei requisiti richiesti
- Sequestro di 2,5 t di carne bovina decongelata e destinata a produrre bresaola della Valtellina IGP
- Sequestro di 135 kg di lardo, tra cui confezioni illecitamente evocanti la IGP Lardo di Colonnata
- Sequestri penali di falsa mozzarella di bufala campana DOP.

Produzione da agricoltura biologica

in questo settore sono state svolte quasi 1.700 ispezioni che hanno interessato più di 1.500 operatori; complessivamente sono stati controllati oltre 3.200 prodotti e analizzati più di 500 campioni, dei quali quasi il 4% è risultato irregolare.

Ispezioni (n°)	1.694
Operatori controllati (n°)	1.547
Operatori irregolari (%)	3,5
Prodotti controllati (n°)	3.220
Prodotti irregolari (%)	2,9
Campioni analizzati (n°)	544
Campioni irregolari (%)	4
Sequestri (n°)	10
Valore dei sequestri (€)	196.915

Fonte: ICQRF

Principali illeciti accertati

- Sequestrate oltre 17 mila bottiglie di vino DOC sulle quali era apposta in modo ingannevole la dicitura BIO
- Assenza di tracciabilità per oltre 450 mila kg di mele e pere rinvenute presso un preparatore di prodotti da Agricoltura Biologica.

AZIONI DI CONTROLLO A CARATTERE PRIORITARIO

Tra le azioni prioritarie di controllo svolte dall'Ispettorato si individuano tre principali attività:

1. Azioni di controllo richieste da normativa specifica

- a. Programma relativo ai controlli ufficiali nel settore mangimistico
- b. Piano annuale di controllo nel settore oleario
- c. Ricerca dell'eventuale presenza di organismi geneticamente modificati (ogm) nelle sementi di soia e mais.

2. Attività legate agli obiettivi strategici della direttiva generale sull'azione amministrativa e la gestione 2009

- a. Programma mirato per la tutela del made in Italy agroalimentare di qualità: prodotti di agricoltura biologica
- b. Programma mirato relativo alla tutela del made in Italy agroalimentare di qualità: VQPRD e vini a IGT

3. Programmi straordinari di controllo

- a. Azione straordinaria nel settore lattiero caseario
- b. Azione straordinaria nel comparto degli oli di oliva
- c. Azione straordinaria sulla commercializzazione di patate di provenienza estera

1. Azioni di controllo richieste da normativa specifica

Per quanto riguarda il **settore mangimistico**, nel corso del 2009 l'Ispettorato ha svolto quasi 2 mila ispezioni, controllando circa 1.500 operatori. Dei 3.413 prodotti controllati, l'1,6% è risultato irregolare.

Gli obiettivi di quest'attività di controllo sono di tutela della qualità merceologica degli alimenti destinati agli animali e di prevenzione rispetto al rischio di diffusione della Bse. Per questo motivo viene ispezionata tutta la filiera, il rispetto delle regole di etichettatura e l'osservanza del divieto di impiego di proteine animali trasformate nell'alimentazione animale.

Ispezioni (n°)	1.696
Operatori controllati (n°)	1.462
Operatori irregolari (%)	3,8
Prodotti controllati (n°)	3.413
Prodotti irregolari (%)	1,6
Campioni analizzati (n°)	1.472
Campioni irregolari (%)	9,8
Contestazioni amministrative (n°)	58
Notizie di reato (n°)	133
Sequestri (n°)	1
Valore dei sequestri (€)	300

Fonte: ICQRF

Tra i principali illeciti accertati si segnalano:

- Produzione e commercializzazione di mangimi con caratteristiche di composizione non rispondenti a quanto dichiarato per l'irregolarità di proteine gregge, ceneri gregge, fibra grezza, grassi, oligoelementi e/o vitamine A ed E
- Irregolarità del sistema di etichettatura delle diverse tipologie di mangimi per omissione di indicazioni obbligatorie o utilizzo di indicazioni facoltative non ammesse o ingannevoli
- Rinvenimento di mangimi a base di mais e/o soia contenenti OGM non indicati in etichetta e mangimi con principi attivi non ammessi in prodotti da agricoltura biologica
- Commercializzazione di materie prime per mangimi oltre la data di scadenza.

In base al **piano annuale di controllo nel settore oleario**, l'Ispettorato ha svolto circa 3.500 ispezioni, controllando oltre 3 mila operatori con l'obiettivo di assicurare il rispetto delle norme di commercializzazione dell'olio di oliva, in particolare l'uso della designazione d'origine. I controlli hanno interessato i frantoi e commercianti, sia all'ingrosso che al dettaglio, compresa la ristorazione per tutelare la regolarità della composizione quali-quantitativa dichiarata dei prodotti campionati, il rispetto delle regole di etichettatura e gli obblighi documentali.

Tra i principali illeciti accertati:

- Confezionamento ed immissione nel mercato di oli extravergini di oliva con etichettatura irregolare per omissione di indicazioni obbligatorie, indebito utilizzo di indicazioni facoltative o impiego di diciture incomplete, inesatte o ingannevoli
- Irregolarità nella contabilità obbligatoria e ritardato o mancato invio all'Ispettorato dei riepiloghi semestrali
- Confezionamento e commercializzazione di oli di oliva extravergini con designazione nazionale sprovvisti nell'etichetta degli estremi di identificazione alfanumerica
- Commercializzazione di oli extravergini di oliva risultati con composizione merceologica di qualità inferiore rispetto a quella dichiarata e ottenuta anche per miscelazione con oli di semi
- Vendita, detenzione o immissione al consumo di oli risultati alla valutazione organolettica non conformi alla categoria di olio extravergine di oliva dichiarata
- Omissione della prescritta tracciabilità del prodotto durante il processo di lavorazione o di stoccaggio.

Per quanto riguarda la **ricerca dell'eventuale presenza di ogm in sementi di mais e soia**, l'Ispettorato, in continuità con le attività svolte dall'Agenzia delle Dogane e l'Ente Nazionale delle Sementi Elette (Ense), ha ispezionato i magazzini di deposito e stoccaggio delle sementi alla ricerca dell'eventuale presenza di ogm nelle sementi di mais e soia. L'obiettivo è stato quello di prevenire la contaminazione delle filiere agro-alimentari nazionali attraverso l'accertamento della possibile presenza di ogm nelle sementi di mais e soia provenienti dagli Stati membri o da Paesi Terzi e destinate alle semine nel 2009.

Nel corso del 2009 l'Ispettorato ha prelevato 490 campioni di sementi di mais e 9 di soia, i lotti sequestrati sono stati 22 di mais e 17 di soia.

2. Attività legate agli obiettivi strategici della direttiva generale sull'azione amministrativa e la gestione 2009

Il programma per la tutela del made in Italy agroalimentare e in particolare dei prodotti da agricoltura biologica ha l'obiettivo di tutelare i consumatori e gli operatori accertando l'eventuale presenza di residui chimici di sintesi non consentiti e l'eventuale presenza di ogm nelle produzioni agro-alimentari e nei mangimi biologici. Sono state svolte mille ispezioni con 4 sequestri per un valore superiore a 183 mila euro.

Il programma mirato relativo alla tutela del made in Italy agro-alimentare, in particolare dei vini di qualità prodotti in regioni determinate (VQPRD) e vini a indicazione geografica tipica (IGT) ha l'obiettivo di consolidare l'affidabilità dei vini di qualità sui mercati nazionali e internazionali, tutelando i produttori da azioni di concorrenza sleale e lesiva, ma anche per garantire le scelte dei consumatori attraverso il rispetto dei disciplinari di produzione dei vini VQPRD e IGT.

Sono stati svolti mille sopralluoghi e 33 sequestri per un valore pari a circa 2 milioni di euro. Attraverso gli uffici periferici e i laboratori, poi, l'Ispettorato ha controllato vini e uve e altri prodotti per la trasformazione introdotti o importati nel Paese, VQPRD e vini a IGT commercializzati allo stato sfuso o imbottigliato, destinati al mercato comunitario e extracomunitario.

Tra i programmi straordinari di controllo, l'Ispettorato ha realizzato nel 2009 tre azioni di controllo a carattere straordinario alla luce di situazioni di rischio che hanno interessato alcuni prodotti e comparti, tra cui:

a. Azione straordinaria nel settore lattiero-caseario.

In considerazione delle tensioni sui mercati locali provocate dalla crisi del mercato del latte, e più in generale del settore lattiero caseario, che ha comportato l'approvvigionamento di grandi quantitativi di latte e di semilavorati da parte degli operatori del settore (caseifici, centrali del latte, centri di raccolta latte, ecc.) dai mercati comunitari ed extracomunitari a prezzi considerevolmente inferiori a quelli praticati in Italia, l'Ispettorato ha avviato, a partire da marzo 2009, un'azione di controllo straordinaria in questo settore. Gli operatori controllati sono stati selezionati utilizzando i dati degli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (UVAC) del Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali, i dati relativi alle importazioni di prodotto comunicati giornalmente dall'Agenzia delle Dogane e gli elenchi degli operatori presenti nella banca dell'Ispettorato.

I risultati delle attività di controllo hanno portato ai seguenti risultati:

- Sequestro in Lombardia di una partita di latte, costituita da oltre 40 confezioni pari a 35.545 litri di latte illecitamente qualificato come 100% italiano, e in realtà prodotto da una miscela di latte ungherese e italiano
- Sequestro in Calabria di una partita di formaggi a pasta filata pari a 222 kg, prodotti con semilavorati esteri con illeciti riferimenti nell'etichettatura all'origine locale

- Sequestro in Calabria di oltre 68 kg di mozzarelle prodotte con una miscela di latte comunitario ma con una falsa etichetta sull'origine locale
- Congiuntamente al Comando Carabinieri politiche agricole e alimentari - Nucleo Antifrodi di Salerno, sequestro penale, in Campania, di 510 kg di latte dichiarato di bufala
- Insieme al Corpo forestale dello Stato sono stati svolti dei fermi stradali presso i valichi di Frontiera del Brennero e del Fréjus, controllando, in totale, 15 mezzi di trasporto, dei quali 4 autocisterne di latte e 5 automezzi che trasportavano prodotti lattiero caseari.

b. Azione straordinaria nel comparto degli oli di oliva.

Considerando la situazione di crisi del comparto oleario italiano, dovuta soprattutto agli elevati livelli di produzione nel 2008, sia in Italia che in altri Paesi dell'Europa ed all'ampia richiesta di controlli sugli oli di oliva provenienti dall'estero, l'Ispettorato ha promosso un programma straordinario nel mese di dicembre insieme ad altri organi proprio per tutelare la produzione di olio italiano dal rischio di azioni fraudolente, di contraffazioni e truffe.

I controlli hanno prodotto i seguenti risultati:

- Sequestro in Puglia, presso un commerciante di oli di semi, di 1.655 confezioni riportanti in etichetta indicazioni commerciali riferite ad olio vergine di oliva
- Sequestro in Calabria per irregolarità nel sistema di etichettatura di oltre 210 litri di olio extravergine di oliva
- Sequestro in Emilia Romagna di circa 30 litri di olio extravergine di oliva risultato all'analisi di qualità inferiore al dichiarato
- Sequestro in Calabria di 5.400 litri di olio extravergine di oliva non riportante in etichetta la prevista designazione dell'origine
- Sequestro in Sicilia di 720 litri di olio extravergine di oliva privo dell'indicazione obbligatoria in etichetta della sede dello stabilimento di confezionamento
- Ulteriore sequestro, in Sicilia, di 2.580 litri di olio extravergine di oliva, confezionato in data successiva al 1° luglio 2009, non riportante in etichetta la prevista designazione dell'origine
- Sequestro nel Lazio di 426 litri di olio extravergine d'oliva riportante in etichetta come designazione di origine un nome geografico non autorizzato
- Sequestro nelle Marche di 25 litri di olio extravergine d'oliva non riportante in etichetta le indicazioni obbligatorie relative all'imbottigliatore
- Sequestro penale in Piemonte di 56 litri di olio di oliva etichettato come extravergine, risultato all'analisi una miscela con olio di oliva raffinato.

c. Azione straordinaria sulla commercializzazione di patate di provenienza estera

I controlli sono iniziati nel 2009 e ad oggi sono ancora in corso. Sono stati sottoposti a controllo 28 tra operatori ortofrutticoli e centri commerciali, operanti prevalentemente nell'Italia centro-settentrionale. Le verifiche di laboratorio sui campioni prelevati, rappresentativi di sei partite, sono state indirizzate all'individuazione di sostanze non consentite.

Tra i risultati ottenuti, si evidenzia:

- Una notizia di reato per frode in commercio ai sensi dell'art. 515 del codice penale.
- Due sequestri amministrativi pari a 1.189 kg di prodotto confezionato con false etichette sull'origine
- Cinque contestazioni amministrative per violazioni in materia di rintracciabilità e di etichettatura
 Segnalazione di 4 operatori ai Servizi fitosanitari regionali competenti per mancanza in etichetta del numero di registrazione del Registro ufficiale produttori.

ATTIVITA' DI CONTROLLO NEI PRINCIPALI SETTORI

VITIVINICOLO

Ispezioni (n°)	6.850
Operatori controllati (n°)	4.928
Operatori irregolari (%)	18,1
Prodotti controllati (n°)	15.769
Prodotti irregolari (%)	9,5
Campioni analizzati (n°)	1.730
Campioni irregolari (%)	7,7
Contestazioni amministrative (n°)	1.352
Notizie di reato (n°)	27
Sequestri (n°)	152
Valore dei sequestri (€)	11.514.595

Fonte: ICQRF

Principali illeciti accertati

- Etichettatura irregolare
- Irregolarità rispetto agli obblighi previsti in materia di registri di cantina
- Irregolarità e illeciti riguardanti i documenti commerciali obbligatori
- Irregolarità sulla presentazione e compilazione delle dichiarazioni di raccolta, produzione e giacenza
- Produzione e commercializzazione di vini da tavola e di vini a DOC con grado alcolico difforme dal dichiarato o inferiore ai limiti di legge
- Detenzione di quantitativi di prodotti vitivinicoli, anche vini DOC e IGT, non giustificati dalla documentazione ufficiale di cantina
- Produzione e vendita di VQPRD privi dei requisiti richiesti per l'uso della relativa denominazione di origine nonché di vini IGT senza i requisiti richiesti per l'uso di tale indicazione
- Pratiche enologiche di annacquamento e zuccheraggio non consentite
- Vendita di vini che per qualità, origine o provenienza risultano essere diversi dal dichiarato
- Irregolarità nella denaturazione dei vini destinati alla distillazione
- Produzione e commercializzazione di vini IGT, DOC e DOCG irregolarmente designati con la qualificazione "novello"
- Mancate comunicazioni sulle planimetrie di cantina e recipienti
- Adozione di sistemi di chiusura difformi da quelli previsti
- Inosservanza degli obblighi di consegna alla distillazione di prodotti ottenuti da impianti non regolari e/o di prodotti a duplice attitudine che superano i limiti massimi di produzione.

BEVANDE SPIRITOSE

Ispezioni (n°)	411
Operatori controllati (n°)	287
Operatori irregolari (%)	15,7
Prodotti controllati (n°)	971
Prodotti irregolari (%)	4,8
Campioni analizzati (n°)	48
Campioni irregolari (%)	6,3
Contestazioni amministrative (n°)	51
Notizie di reato (n°)	-
Sequestri (n°)	1
Valore dei sequestri (€)	3.750

Fonte: ICQRF

Tra i principali illeciti accertati:

- Irregolarità nel sistema d'etichettatura e presentazione
- Liquori ed acquaviti con parametri analitici (titolo alcolometrico volumico, contenuto in zuccheri) non conformi ai valori di legge.

SOSTANZE ZUCCHERINE

Ispezioni (n°)	283
Operatori controllati (n°)	222
Operatori irregolari (%)	12,2
Prodotti controllati (n°)	490
Prodotti irregolari (%)	6,9
Campioni analizzati (n°)	9
Campioni irregolari (%)	-
Contestazioni amministrative (n°)	28
Notizie di reato (n°)	-
Sequestri (n°)	1
Valore dei sequestri (€)	884

Fonte: ICQRF

Il principale illecito riscontrato riguarda la tenuta dei registri di carico e scarico da parte di utilizzatori o grossisti;

OLIE GRASSI

Ispezioni (n°)	4.096
Operatori controllati (n°)	3.250
Operatori irregolari (%)	11,8
Prodotti controllati (n°)	7.504
Prodotti irregolari (%)	6.4
Campioni analizzati (n°)	902
Campioni irregolari (%)	11,8
Contestazioni amministrative (n°)	422
Notizie di reato (n°)	71
Sequestri (n°)	58
Valore dei sequestri (€)	2.230.832

Fonte: ICQRF

Principali illeciti accertati

- Irregolarità del sistema di etichettatura e presentazione di oli extravergini e uso di informazioni ingannevoli per il consumatore; utilizzo in etichetta della designazione d'origine dell'olio extravergine e vergine da parte di imprese non riconosciute, omessa indicazione nel sistema di etichettatura del prescritto codice alfanumerico o indebita menzione di un nome geografico;
- Usurpazione, imitazione o evocazione di denominazioni protette;
- Vendita di oli di oliva privi delle caratteristiche prescritte dalla normativa vigente;
- Irregolarità amministrative di carattere documentale;
- Frode in commercio per miscelazione di olio dichiarato extravergine con oli di semi o con oli di oliva di qualità inferiore
- Offerta alla ristorazione di olio in contenitori non etichettati come prescritto dalla normativa vigente e detenzione per la vendita o commercio di oli d'oliva in imballaggi preconfezionati non conformi.

LATTIERO CASEARIO

Ispezioni (n°)	3.324
Operatori controllati (n°)	2.638
Operatori irregolari (%)	9,9
Prodotti controllati (n°)	8.178
Prodotti irregolari (%)	4,5
Campioni analizzati (n°)	1.314
Campioni irregolari (%)	7,1
Contestazioni amministrative (n°)	421
Notizie di reato (n°)	60
Sequestri (n°)	30
Valore dei sequestri (€)	755.157

Fonte: ICQRF

Principali illeciti accertati

- Irregolarità nel sistema di etichettatura dei formaggi per omissione di indicazioni obbligatorie, denominazione di vendita non conforme, informazioni non corrette o non trasparenti per il consumatore;

- Usurpazione, imitazione o evocazione di una denominazione protetta per designare formaggi generici;
- Violazione dei disciplinari di produzione, anche gravi, e mancato assoggettamento a controlli;
- Accertamento di non conformità classificate gravi nel piano di controllo di formaggi a DOP;
- Latte pastorizzato con caratteristiche non conformi a norma;
- Formaggi generici contenenti grasso estraneo al latte
- Formaggi a denominazione di origine o generici contenenti conservanti o additivi non consentiti o dichiarati
- Commercializzazione di formaggi di bufala, pecora o capra, sia Dop che generici, ottenuti con l'impiego di latte vaccino
- Commercializzazione di formaggio in cattivo stato di conservazione
- Mancata o irregolare tenuta del registro di carico e scarico di latte in polvere o di latte conservato;

CEREALI E DERIVATI

Ispezioni (n°)	1.593
Operatori controllati (n°)	1.346
Operatori irregolari (%)	6,6
Prodotti controllati (n°)	4.494
Prodotti irregolari (%)	2,5
Campioni analizzati (n°)	519
Campioni irregolari (%)	9,4
Contestazioni amministrative (n°)	156
Notizie di reato (n°)	5
Sequestri (n°)	5
Valore dei sequestri (€)	25.716

Fonte: ICQRF

Principali illeciti accertati

- Irregolarità in materia di etichettatura relative a omissione di indicazioni obbligatorie (denominazione di vendita, sede dello stabilimento, non conformità nell'elenco degli ingredienti) o all'impiego di locuzioni ingannevoli per il consumatore;
- Irregolare tenuta dei registri di carico e scarico relativi alle paste secche destinate all'esportazione;
- Commercializzazione di paste con parametri analitici difformi dai valori di legge (ceneri o umidità superiori);
- Commercializzazione, detenzione per la vendita o impiego per la produzione di pane, di pasta e di sfarinati aventi requisiti non conformi alle disposizioni di legge;
- Riso con difetti superiori alle tolleranze di legge;
- Commercializzazione di riso di qualità inferiore al dichiarato;

UOVA

Ispezioni (n°)	751
Operatori controllati (n°)	661
Operatori irregolari (%)	7,3
Prodotti controllati (n°)	1.630
Prodotti irregolari (%)	4,4
Contestazioni amministrative (n°)	63
Notizie di reato (n°)	1
Sequestri (n°)	5
Valore dei sequestri (€)	12.884

Fonte: ICQRF

Principali illeciti accertati

- Commercializzazione o detenzione per la vendita di uova di categoria A e B in imballaggi privi di fascetta e di dispositivi di etichettatura;
- Irregolarità a carico di centri d'imballaggio per classificazione nella categoria A di uova prive delle caratteristiche di peso e/o qualità prescritte dalla legge o per classificazione di uova in assenza della prescritta autorizzazione ministeriale;
- Detenzione per la vendita o commercializzazione di uova non conformi alle indicazioni dichiarate nell'etichetta o nell'imballaggio.

CARNE E PRODOTTI A BASE DI CARNE

Ispezioni (n°)	1.253
Operatori controllati (n°)	1.168
Operatori irregolari (n°)	17,9
Prodotti controllati (n°)	2.939
Prodotti irregolari (%)	9,1
Campioni analizzati (n°)	17
Campioni irregolari (%)	5,9
Contestazioni amministrative (n°)	229
Notizie di reato (n°)	9
Sequestri (n°)	8
Valore dei sequestri (€)	59.212

Fonte: ICQRF

Principali illeciti accertati

- Irregolarità in materia di etichettatura relative a omissioni di indicazioni obbligatorie (denominazione di vendita, sede dello stabilimento, non conformità nell'elenco degli ingredienti) o all'impiego di locuzioni ingannevoli per il consumatore.
- Presentazione del prodotto in maniera difforme da quanto prescritto dalle norme speciali sull'etichettatura delle carni bovine
- Usurpazione, evocazione e imitazione di una denominazione protetta da parte di prodotti generici, indebito uso di una denominazione protetta per mancato assoggettamento al controllo o per violazioni anche gravi al disciplinare di produzione
- Accertamento di frode nelle pubbliche forniture relativa a carne qualificata a DOP
- Carni di pollame surgelate o congelate con tenore d'acqua superiore al massimo consentito.

MIELE

Ispezioni (n°)	538
Operatori controllati (n°)	479
Operatori irregolari (%)	4,4
Prodotti controllati (n°)	1.190
Prodotti irregolari (%)	1,8
Campioni analizzati (n°)	257
Campioni irregolari (%)	12,1
Contestazioni amministrative (n°)	56
Notizie di reato (n°)	1
Sequestri (n°)	2
Valore di sequestri (€)	1.450

Fonte: ICQRF

Principali illeciti accertati

- Produzione, detenzione per la vendita o commercializzazione di mieli millefiori con caratteristiche non conformi ai valori di legge;
- Miele millefiori risultato all'analisi contenere zuccheri estranei;
- Produzione, detenzione per la vendita o commercializzazione di mieli monoflorali di origine botanica non rispondente al dichiarato.

ORTOFRUTTA

Ispezioni (n°)	1.612
Operatori controllati (n°)	1.379
Operatori irregolari (%)	6
Prodotti controllati (n°)	4.701
Prodotti irregolari (%)	2,4
Campioni analizzati (n°)	221
Campioni irregolari (%)	0,5
Contestazioni amministrative (n°)	95
Notizie di reato (n°)	6
Sequestri (n°)	9
Valore dei sequestri (€)	160.339

Fonte: ICQRF

Principali illeciti accertati

- Commercializzazione di patate di provenienza estera come prodotti italiani
- Usurpazione, imitazione e evocazione di una denominazione protetta da parte di prodotti generici, indebito uso di una denominazione protetta per mancato assoggettamento al controllo o violazioni anche gravi al disciplinare di produzione
- Irregolarità nell'etichettatura per l'omissione di indicazioni obbligatorie o all'impiego di locuzioni ingannevoli per il consumatore
- Vendita di ortofruttili convenzionali come da agricoltura biologica
- Inadempimento degli obblighi di rintracciabilità di prodotti ortofruttili provenienti da agricoltura biologica
- Accertamento di analisi di principi attivi non consentiti sull'aglio

CONSERVE VEGETALI

Ispezioni (n°)	1.269
Operatori controllati (n°)	979
Operatori irregolari (%)	7,6
Prodotti controllati (n°)	3.601
Prodotti irregolari (%)	3,4
Campioni analizzati (n°)	520
Campioni irregolari (%)	6,3
Contestazioni amministrative (n°)	91
Notizie di reato (n°)	11
Sequestri (n°)	16
Valore dei sequestri (€)	912.727

Fonte: ICQRF

Principali illeciti accertati

- Commercializzazione di passata di pomodoro priva dell'indicazione di origine in etichetta
- Irregolarità nell'etichettatura per l'omissioni di indicazioni obbligatorie (assenza dei nomi degli ingredienti, sede dello stabilimento, denominazione di vendita)
- Commercializzazione di passata di pomodoro priva dell'indicazione di origine in etichetta;
- Etichettatura irregolare per le conserve di pomodoro
- Detenzione di conserve di pomodoro in cattivo stato di conservazione o invase da muffe o contenenti additivi non dichiarati

SEMENTI

Ispezioni (n°)	703
Operatori controllati (n°)	439
Operatori irregolari (%)	15,5
Prodotti controllati (n°)	1.845
Prodotti irregolari (%)	8,2
Campioni analizzati (n°)	365
Campioni irregolari (%)	17,8
Contestazioni amministrative (n°)	189
Notizie di reato (n°)	17
Sequestri (n°)	34
Valore dei sequestri (n°)	3.236.637

Fonte: ICQRF

Principali illeciti accertati

- Sementi di mais contenenti principi attivi non autorizzati
- Detenzione di sementi di mais e soia con presenza di OGM;
- Detenzione per la vendita e commercializzazione di sementi prive del cartellino di certificazione, non confezionate e prive di etichetta, di miscugli e prodotti sementieri non iscritti nel registro nazionale o nel catalogo comune europeo
- Detenzione per la vendita e commercializzazione di sementi aventi caratteristiche (presenza di semi estranei, varietà diversa dal dichiarato...) non conformi ai requisiti di legge

AZIONI DI RILIEVO

Le più importanti operazioni condotte dall'Ispettorato nel corso dell'anno 2009 hanno riguardato il settore vitivinicolo, il settore oleario, il settore lattiero caseario e quello delle conserve vegetali. Alcune azioni sono state effettuate in collaborazione con altri organismi di controllo.

Vitivinicolo

- Il 26 febbraio 2009 - l'Ispettorato ha sequestrato in Piemonte 80 mila bottiglie di vino etichettato come "white wine" con grado alcolico di 6% vol., inferiore al minimo stabilito per legge
- Il 4 marzo dello stesso anno i controlli hanno portato al sequestro penale in provincia di Asti, presso un'azienda agricola, di oltre 17 mila bottiglie di vini DOC ma etichettate con dicitura "Bio"
- Il 12 settembre nell'ambito dell'operazione "Amarone ter" è stata scoperta una grave violazione a danno di uno dei più pregiati vini italiani, l'Amarone della Valpolicella. Questo veniva contraffatto usando etichette mendaci e poi inviato a una nota ditta danese di intermediazione veniva venduto a una grande catena della distribuzione della Danimarca. Si presume che, dal 2007 al 2009, le bottiglie illegalmente vendute di finto Amorone e altri vini pregiati ammonti a circa 1.200.000 bottiglie per un guadagno illecito di 2.500.000 euro
- Il 25 settembre, insieme alla Guardia di Finanza di Taranto, l'Ispettorato ha posto sotto sequestro 362.300 litri di mosto e 7.600 litri di vino "Primitivo di Manduria Doc 2008" per l'assenza di documentazione contabile e identificazione del prodotto.
- Si segnala poi che nel corso di tutto l'anno sono stati sequestrati vini Igt Sicilia erroneamente etichettati per un totale di 38 mila bottiglie

Oleario

- Il 29 gennaio 2009, l'Ispettorato e l'Agenzia delle Dogane hanno sequestrano 450 quintali di olio pronto per essere esportato negli Stati Uniti dal porto di Napoli: era olio di semi colorato e etichettato come olio di oliva. Altri 12 quintali di olio sono stati sequestrati in una ditta romana perché spacciati per extravergine e altri 240 quintali in una ditta in provincia di Verona, provenienti dalla Spagna, e spacciati per extravergine
- Il 24 febbraio sono state sequestrate in Liguria 1.300 bottiglie con etichetta Dop perché prive dei requisiti stabiliti per legge
- Il 2 luglio il sequestro ha portato al blocco di 2.880 litri di olio extravergine d'oliva contenente oli rettificati. L'olio è stato rinvenuto in uno stabilimento di Spoleto (Pg)
- Il 5 agosto 2009 sono stati sequestrati 8.180 litri di olio pronto per essere commercializzato ma che in etichetta non dava alcuna indicazione del fatto che fosse stato ottenuto da seme ogm. L'attività ha interessato una ditta di Cori e una di Aprilia in provincia di Latina.

Lattiero – caseario

- Il 30 aprile, in collaborazione con il Corpo Forestale dello Stato, sono stati sequestrati 50 mila litri di latte presso due ditte di trasporto in provincia di Napoli (Quarto) sia di provenienza estera (Germania) che italiana (Piemonte e Sardegna). Tra gli illeciti accertati: la dubbia provenienza del latte, l'uso di contenitori inadeguati dal punto di vista igienico sanitario e sia per il mancato rispetto della catena del freddo (contenitori non refrigerati) e anche per l'utilizzo di autorizzazione sanitaria per il trasporto.

- Il 20 luglio, in collaborazione con l'Asl di Napoli è stata bloccata una cisterna contenente oltre 13 mila litri di latte vaccino e più di 3 mila kg di latte di bufala in provincia di Napoli per motivi legati alla mancata tracciabilità del prodotto.
- Sempre il 20 luglio sono stati sequestrati 19.500 litri di latte le cui confezioni riportano la dicitura "fresco", che può essere attribuito solo al latte pastorizzato, inducendo così in errore i consumatori.
- Il 23 luglio, insieme al Corpo Forestale del coordinamento distrettuale di Asiago sono state poste sotto sequestro penale 219 kg di mozzarella di bufala campana Dop
- il 29 luglio è stato sequestrato in Veneto un grosso quantitativo di mozzarella spacciata per mozzarella di bufala campana Dop. L'operazione, condotta insieme al Corpo Forestale dello Stato di Verona e Vicenza, è stata chiamata "Mozzarella in Carrozza". Soltanto a Caprino Veronese e a Desenzano del Garda sono state poste sotto sequestro più di 150 confezioni di falsa mozzarella di bufala campana commercializzata come Dop.
- Nella provincia di Vicenza sono stati rinvenuti e sequestrati circa 1.100 quintali di mozzarella e 9 quintali di prosciutto cotto scaduti provenienti dalla Germania e destinati alla ristorazione;
- Attraverso posti di blocco ai valichi del Brennero e di Tarvisio e alle Dogane di Trieste e Verona e verifiche della destinazione del latte in transito presso le aziende acquirenti, è stato possibile contrastare l'utilizzo di latte di provenienza estera per la produzione di prodotti lattiero caseari tipici nazionali.

Carni

- Il 21 maggio, in due stabilimenti della provincia di Milano e Sondrio, sono state poste sotto sequestro 2,5 tonnellate di carne bovina decongelata e destinata a produrre bresaola della Valtellina Igp. La carne bovina proveniva dall'Uruguay era in cattivo stato di conservazione.
- Il 10 giugno, in un laboratorio abusivo in provincia di Massa Carrara, sono state poste sotto sequestro 135 kg di lardo e 290 kg di altri alimenti. Tra i prodotti sequestrati anche le confezioni di lardo illecitamente evocante la Igp Lardo di Colonnata, carni suine in confezioni sottovuoto anonime e di cui alcune scadute, prosciutti e altri insaccati in cattivo stato di conservazione.
- Il 17 giugno sono state sequestrate 7 tonnellate e 400 kg di carne bovina e prosciutto cotto avariati e in cattivo stato di conservazione, in uno stabilimento di Lentate sul Seveso. Si trattava di sottoprodotti della macellazione e prodotti alimentari che stavano per essere utilizzati nella produzioni di preparati gastronomici a base di carne.
- In Campania, in collaborazione con l'Agenzia delle Dogane e la Guardia di Finanza, è stata svolta un'azione diretta a contrastare il fenomeno dell'illecito utilizzo della denominazione protetta *San Marzano* ed ha comportato i seguenti sequestri: oltre 68.000 confezioni di polpa di pomodoro, quasi 94.000 confezioni di pomodoro pelato, oltre 1 milione di etichette nonché circa 205 mila barattoli di pomodori pelati cubettati e circa 3.600 barattoli di pomodori pelati, mancanti della sigla identificativa dell'industria produttrice e circa 143.000 barattoli di pomodori pelati con tenori delle muffe prossimo al 70% e presenza di marciume ed alta percentuale di scarti.

Altre categorie merceologiche:

- Il 27 agosto sono stati sequestrati, in collaborazione con il Corpo forestale dello stato, 400 chili di fitofarmaci non più ammessi all'uso in agricoltura per la coltivazione degli uliveti. I fitofarmaci sono stati trovati in una ditta della provincia di Bari.
- L'11 novembre sono stati sequestrati, in provincia di Cagliari, 459 kg di patate di origine francese etichettate con origine "italiana". Nel corso della stessa operazione, in provincia di

Verona, sono stati sequestrati 440 kg di patate di provenienza italiana e francese, ma tutte etichettate come Patata tipica dorata dei terreni rossi del Guà Cologna V. (Vr).

- Tra il 25 e il 26 novembre, in tre ristoranti di Roma, sono stati sequestrati diversi prodotti alimentari congelati e surgelati per circa 130 kg. Si trattava di spinaci, cicoria, carciofi, calamari, preparati per risotti, e altro e somministrati come freschi.

CAP. III
L'AGENZIA DELLE DOGANE PER LA TUTELA DELLA SALUTE E DELLA
SICUREZZA DEL CITTADINO

Oltre 25 mila barattoli di pomodori “San Marzano” falsamente etichettati, oltre 24 mila chili di formaggio a pasta filata dichiarata “**MOZZARELLA**”, proveniente da una azienda tedesca e destinata in Libia, **oltre 2 mila confezioni di olio di oliva Dop**. Questi alcuni dei sequestri principali effettuati dall’Agenzia delle Dogane nell’ambito dell’attività svolta nel 2009 e nei primi mesi del 2010.

Si tratta solo di alcuni dei risultati ottenuti dall’Agenzia nel periodo considerato, a fronte di circa **67.500³ controlli in importazione** per un totale di 5,4 milioni di tonnellate e **59.800¹ controlli in esportazione** per un totale di 0,4 milioni di tonnellate.

Nel periodo 2009 e gennaio - maggio 2010 tali controlli hanno portato al **sequestro** (per contraffazione, sicurezza prodotti, controlli a seguito di passeggeri ecc.) di circa **200 mila unità** di prodotto, **600 mila Kg** e **40 mila litri** per un valore stimato di circa **2,6 milioni di euro**.

Sequestri – anno 2009 e gennaio-maggio 2010

Tempo	Quantità			Valore stimato
	Kg	N. pezzi (*)	Litri	
2009	423.759	167.126	18.540	1.876.216
gennaio-maggio 2010	156.024	27.475	21.446	708.124

Fonte: Banca Dati Antifrode delle Dogane

(*) Per numero di pezzi si intende il numero di unità di prodotto

Nell’ambito del settore alimentare l’attività dell’Agenzia delle Dogane è costantemente impegnata al mantenimento di adeguati livelli di controllo dei prodotti destinati al consumo umano e alla **tutela dei consumatori** prevenendo e contrastando gli illeciti, oltre a svolgere attività di verifica circa la sussistenza e la validità di titoli, autorizzazioni, certificazioni, e simili (tra i suddetti documenti sono comprese anche le licenze e le certificazioni sanitarie).

Tale lavoro è possibile anche grazie alla presenza di **15 laboratori chimici** dell’Agenzia delle Dogane stessa diffusi su tutto il territorio nazionale, i quali grazie al loro elevato standard tecnologico conferiscono una rilevanza strategica all’Agenzia nel settore della vigilanza e del controllo degli alimenti e delle bevande.

Negli ultimi anni la **collaborazione**, sempre presente, con altre Autorità (Ministero della Salute, autorità sanitarie e veterinarie di frontiera quali il PIF e USMAF, Corpo Forestale dello Stato, ecc) si è intensificata in presenza dei numerosi allerta sanitari che hanno interessato l’Unione Europea (a titolo di esempio quelli a rischio di contaminazione da residui di medicinali veterinari, additivi e coloranti, melamina ecc).

Da diversi anni, inoltre, l’Agenzia collabora con il Ministero delle Politiche Agricole sul programma straordinario di controlli nel settore oleario e di recente la collaborazione si estesa anche ad altre tipologie di prodotti quali le pesche, i pomodori, il riso, il latte ecc).

Un ulteriore segnale di sensibilizzazione al settore trattato è la “**Carta del Viaggiatore**”, una pubblicazione con la quale l’Agenzia delle Dogane fornisce una serie di informazioni utili tra cui

³ Si tratta di controlli (documentali e fisici) effettuati sui capitoli 2,3,4,7,8,9,10,11,12,15,16,17,18,19,20,21,22 della Tariffa doganale (Taric) che comprendono i prodotti agroalimentari

quelle sulle regole e la normativa sanitaria doganale, assicurando così uno strumento agevole e di pronta consultazione ai viaggiatori internazionali che possono reperirla in formato cartaceo presso i punti nazionali di entrata e di uscita dell'Unione Europea, ovvero scaricarla dal sito dell'Agenzia.

Le attività delle Dogane sono inserite in un contesto internazionale che, nel 2009, ha visto entrare nel territorio italiano 9,8 milioni di tonnellate⁴ di prodotti alimentari (per un valore di 7,6 miliardi di euro) pari al 23,5% del totale delle **importazioni** italiane⁵ e 3,9 milioni di tonnellate², nel periodo gennaio-maggio 2010 con un incremento del 2% rispetto allo stesso periodo del 2009. I beni alimentari più importati sono i cereali (soprattutto dal Canada e dalla Turchia) seguiti dai grassi e dagli oli animali e vegetali (soprattutto dall'Indonesia e dagli Emirati Arabi - Tabella 1). Il paese dal quale arriva il maggior quantitativo di merce è il Brasile con l'importazione principalmente di sementi.

Analogamente dall'Italia, nel 2009, sono state esportate 4,8 milioni di tonnellate² di prodotti alimentari (per un valore di 7,2 miliardi di euro) pari al 16% del totale delle **esportazioni** italiane³ e 2 milioni di tonnellate², nel periodo gennaio-maggio 2010 con un incremento del 9% rispetto allo stesso periodo del 2009. I beni alimentari più esportati sono le bevande (soprattutto vini, verso gli Stati Uniti e Svizzera) seguiti dalle preparazioni a base di cereali e prodotti della pasticceria e dalle preparazioni di ortaggi legumi e frutta (soprattutto verso Stati Uniti e Giappone - Tabella 2).

Le principali azioni del 2010 e del 2009⁶

14 luglio 2010

I funzionari dell'Ufficio delle Dogane di Taranto, nel corso di controlli in ambito portuale finalizzati al contrasto della contraffazione e alla salvaguardia delle specialità tradizionali protette (STP) in relazione a prodotti di origine alimentare, hanno sequestrato, con la collaborazione della Guardia di Finanza, 24.632 kg. di formaggio/pasta filata dichiarata "**MOZZARELLA**". La merce, stipata all'interno di un container frigo, proveniva da una azienda tedesca ed era destinata in Libia. Sulle confezioni oggetto del sequestro è stata accertata la dicitura "mozzarella", in palese violazione dei regolamenti comunitari volti a tutelare produzioni caratterizzate da composizioni o metodi di fabbricazione tradizionali e riguardanti prodotti agroalimentari aventi una specificità legata alla tradizione di una zona tipica. La presenza del tricolore della bandiera italiana, con al centro una raffigurazione verosimilmente riconducibile ai resti degli Scavi di Pompei, segni palesemente atti a trarre in inganno il consumatore circa la provenienza e l'origine del prodotto. Il sequestro è stato convalidato dalla Procura della Repubblica presso il Tribunale di Taranto.

14 aprile 2010

I funzionari dell'Ufficio delle Dogane di Brindisi, con la collaborazione dei militari della Guardia di Finanza della locale Compagnia, nel corso di una operazione di controllo delle merci in transito nel porto di Brindisi hanno sequestrato 100 kg. di **datteri di mare**. I molluschi sequestrati, inclusi nell'Appendice II dell'Allegato A della CITES che ne vieta la raccolta, la detenzione e il commercio, erano nascosti nel bagagliaio dell'auto di un cittadino greco, proveniente da Patrasso, che è stato denunciato all'Autorità Giudiziaria. I molluschi sono stati dispersi in mare aperto, utilizzando una unità navale della Guardia di Finanza.

⁴ I dati si riferiscono ai capitoli relativi ai prodotti agroalimentari della Tariffa doganale (Taric)

⁵ Esclusa la sezione V della Tariffa doganale (Taric) relativa ai prodotti minerali

⁶ Fonte: comunicati stampa Agenzia delle Dogane

25 febbraio 2010

I funzionari dell'Ufficio delle Dogane di Siracusa hanno scoperto presso alcuni depositi doganali privati 138 kg di **prodotti alimentari scaduti** o privi della data di scadenza. La merce, già pronta per l'immissione in consumo come provvista di bordo, è stata sottoposta a sequestro e i responsabili dei depositi sono stati denunciati all'Autorità Giudiziaria. In uno dei depositi doganali privati i funzionari hanno anche riscontrato eccedenze e deficienze di magazzino, nonché merce non registrata accertando diritti di confine non versati e violazioni all'iva intracomunitaria.

19 febbraio 2010

I funzionari della Dogana di Gioia Tauro, nell'ambito delle attività di controllo all'esportazione, hanno sequestrato un container con all'interno 2.400 confezioni di **olio di sansa di olive**, destinato agli Stati Uniti, per un peso di poco superiore a 13 tonnellate. Durante il controllo della merce, i funzionari doganali hanno riscontrato che dietro alcune casse contenenti bottiglie di olio senza etichetta, ve ne erano nascoste altre che riportavano la dicitura "Extra Virgin Olive Oil All natural". Successivi accertamenti sul prodotto, eseguiti dai laboratori chimici dell'Agenzia delle Dogane, hanno certificato che si trattava di olio di sansa di oliva e non di olio extra vergine di oliva. L'esportatore è stato denunciato all'Autorità Giudiziaria per frode in commercio di prodotti alimentari.

19 Gennaio 2010

I funzionari dell'Ufficio delle Dogane di Bari, con la collaborazione dei militari della Guardia di Finanza, nell'ambito dei controlli miranti a contrastare le violazioni in materia sanitaria a tutela della salute pubblica, hanno sequestrato 90 kg. di **formaggi e carni**, privi della necessaria documentazione sanitaria. La merce è stata rinvenuta a bordo di un furgone guidato da un cittadino albanese, proveniente da Durazzo e diretto nel territorio comunitario.

14 gennaio 2010

I funzionari dell'Ufficio delle Dogane di Foggia, con la collaborazione dei Carabinieri del NAS, nel corso di indagini su importazioni di funghi provenienti dalla Cina hanno sequestrato circa 44 tonnellate di **funghi** invasi da muffe e vermi. Il carico era contenuto all'interno di 672 fusti stipati in due containers provenienti dalla Cina e destinati a un'industria alimentare della zona. Il rappresentante fiscale della società è stato denunciato alla competente Autorità Giudiziaria.

25 settembre 2009

Nell'ambito dell'attività antifrode extratributaria presso il porto del capoluogo siciliano, i funzionari dell'Ufficio delle Dogane di Palermo hanno individuato una partita di 1000 confezioni di **olio extravergine**, che dovevano essere esportate negli Stati Uniti d'America, recanti il marchio contraffatto e la fallace indicazione *Valle Del Belice DOP*. Nel container sono state, inoltre, rinvenute, dietro le prime file costituite da merce genuina, 1350 latte di olio alimentare con etichetta *Extra Virgin Olive Oil*, ma in realtà composto da una miscela di altri oli vegetali, come evidenziato dalle analisi della Sezione Operativa Laboratorio Chimico di Palermo. La merce è stata posta sotto sequestro su ordine dell'Autorità Giudiziaria e l'operatore responsabile dell'illecito è stato denunciato per contraffazione e tentata frode in commercio.

19 agosto 2009

Nell'ambito dell'attività di tutela della salute e della sicurezza dei cittadini e dell'ambiente, i funzionari dell'Ufficio delle Dogane di Palermo, con la collaborazione dei militari della Guardia di Finanza, hanno sequestrato presso il porto **alimenti deteriorati**. La merce, costituita da prodotti derivati del latte scaduti, contenuti all'interno di cestelli di plastica, consegnati a una ditta specializzata per l'opportuna immediata distruzione, biscotti, confetture di marmellata e olio

extravergine d'oliva, è stata rinvenuta all'interno di un autoarticolato. Al riguardo è stata inoltrata denuncia all'Autorità Giudiziaria.

26 giugno 2009

I funzionari doganali della Sezione Operativa Territoriale - Aeroporto di Napoli Capodichino, con la collaborazione dei militari della Guardia di Finanza, durante il secondo bimestre di quest'anno hanno sequestrato complessivamente 335 kg di **alimenti di origine animale** non conformi alle vigenti normative, provenienti prevalentemente da paesi asiatici.

3 febbraio 2009

I funzionari dell'Ufficio delle Dogane di Napoli 2 e i militari della Guardia di Finanza, con la collaborazione degli ispettori del Ministero delle Politiche Agricole di Napoli, hanno evitato un'illecita esportazione dal Porto di Napoli verso gli Stati Uniti di 13.776 barattoli di **pomodori**, falsamente etichettati "S. Marzano", prodotto inserito nell'elenco ufficiale delle denominazioni protette dell'Unione Europea. L'operazione, svoltasi nell'ambito delle attività di contrasto alle frodi alimentari e a tutela dei consumatori, ha permesso di individuare la merce irregolare nascosta in due container dietro una fila di barattoli di conserve regolarmente dichiarate. L'immissione sul mercato di questi prodotti avrebbe creato un illecito guadagno, connesso alla vendita di prodotti riportanti un marchio falso, applicato per ingannare i consumatori sulla reale qualità e origine del famoso prodotto campano. Il responsabile del tentativo di illecita esportazione è stato denunciato a piede libero all'Autorità Giudiziaria competente, che ha contestualmente autorizzato la diffusione della notizia.

13 febbraio 2009

I funzionari dell'Ufficio delle Dogane di Napoli con la collaborazione degli ispettori del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali di Napoli, hanno nuovamente evitato, dopo un analogo sequestro compiuto all'inizio del mese di febbraio, un'illecita esportazione dal Porto di Napoli di 12.000 barattoli di **pomodori** falsamente etichettati "S. Marzano", inseriti nell'elenco ufficiale delle denominazioni protette dell'Unione Europea, e di un considerevole quantitativo di olio extra vergine d'oliva. L'operazione di controllo, svoltasi nell'ambito dell'attività di contrasto alle frodi alimentari e a tutela dei consumatori, ha permesso di individuare la merce irregolare nascosta in due contenitori. L'immissione sul mercato della merce avrebbe creato un illecito guadagno, connesso alla vendita di prodotti riportanti un marchio falso, applicato per ingannare i consumatori sulla reale qualità e origine del famoso prodotto campano. Si è proceduto inoltre anche al sequestro amministrativo dell'olio extravergine di oliva, in quanto presentava un'irregolare etichettatura in violazione all'art.3 del D.L.vo 109/92 e del regolamento CEE 1019/2002, inviandone un campione al Laboratorio di Salerno dell'ICQ per la determinazione delle caratteristiche chimico-fisiche. Il responsabile del tentativo di illecita esportazione è stato denunciato a piede libero all'Autorità Giudiziaria competente, che ha contestualmente autorizzato la diffusione della notizia.

14 gennaio 2009

Nell'ambito delle attività istituzionali volte alla salvaguardia della salute pubblica, i funzionari doganali in servizio presso la S.O.T. Aeroporto "A. Canova" di Treviso, hanno sequestrato, durante le recenti festività, **alimenti di origine animale**, per complessivi 1136 Kg. La merce, priva di certificazione sanitaria, è stata individuata nel corso dei controlli sui bagagli dei passeggeri provenienti dall'Albania. I prodotti sequestrati sono stati sottoposti a confisca e successiva distruzione.

Tabella 2: ESPORTAZIONI SETTORE ALIMENTARE

Capitolo	2009		gennaio-maggio 2010		Var % (gen-mag2010/gen-mag2009)	
	Quantità (ton)	Valore statistico (mln euro)	Quantità (ton)	Valore statistico (mln euro)	Quantità	Valore statistico
02- Carni e frattaglie commestibili	113.387	227	51.048	96	17,4%	10,0%
03- Pesci, crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici	17.891	66	6.795	26	-3,3%	5,1%
04- Latte e derivati del latte; uova di volatili; miele naturale; prodotti commestibili di origine animale non nominati né compresi altrove	84.935	467	34.414	194	8,0%	9,8%
07- Ortaggi o legumi, piante, radici e tuberi mangerecci	81.816	129	56.074	76	17,4%	1,1%
08- Frutta commestibili, scorza di agrumi o di meloni	424.905	415	218.968	186	39,9%	24,2%
09- Caffè, tè, mate e spezie	39.189	222	17.351	96	24,5%	18,3%
10- Cereali	254.692	115	111.988	51	-24,3%	-18,0%
11- Prodotti della macinazione, malto, amidi e fecole, inulina, glutine di frumento	181.085	63	57.443	21	-17,2%	-15,6%
12- Semi e frutti oleosi; semi, sementi e frutti diversi, piante industriali o medicinali; paglie e foraggi	183.667	85	41.219	30	-37,0%	-13,3%
15- Grassi e oli animali o vegetali; prodotti della loro scissione; grassi alimentari lavorati; cere di origine animale o vegetale	318.563	791	142.864	341	12,5%	13,2%
16- Preparazioni di carne, di pesci di crostacei, di molluschi o di altri invertebrati acquatici	35.298	143	12.296	56	-17,7%	-3,3%
17- Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	75.278	59	31.958	24	3,7%	10,0%
18- Cacao e sue preparazioni	61.352	308	20.731	94	15,0%	15,9%
19- Preparazioni a base di cereali, di farine, di amidi, di fecole o di latte; prodotti della pasticceria	704.002	980	297.326	395	6,7%	3,0%
20- Preparazioni di ortaggi o di legumi, di frutta o di altre parti di piante	745.161	712	330.946	288	16,0%	0,5%
21- Preparazioni alimentari diverse	115.198	315	52.903	222	20,8%	81,3%
22- Bevande, liquidi alcolici e aceti	1.305.260	2.156	557.917	917	14,1%	14,1%
Totale	4.741.678	7.253	2.042.241	3.114	9,2%	12,2%

Fonte: Data warehouse delle Dogane

CAP. IV
IL CORPO FORESTALE DELLO STATO (CFS)
E LA TUTELA DELLA SALUTE DEI CONSUMATORI

La direttiva del Ministro delle politiche agricole per l'anno 2009 ha fissato come obiettivo primario dell'attività del Corpo forestale dello Stato la lotta alle frodi e alle contraffazioni alimentari per orientare in maniera efficace l'azione verso la tutela del made in Italy. Il settore agroalimentare italiano si distingue per un ricco paniere di prodotti di qualità, tipici e in generale di tutte quelle eccellenze, che ne promuovono l'immagine di un Paese che investe nella valorizzazione della propria cultura enogastronomica, che è fortemente legata ai territori, alle loro culture e tradizioni. Per questi motivi, la sicurezza agroambientale e agroalimentare è un aspetto rilevante che coinvolge non solo gli addetti ai lavori, cioè i produttori e distributori di beni alimentari, ma i cittadini e consumatori.

Rispetto allo scorso anno, il Corpo forestale dello Stato ha implementato i controlli nel settore, approfondendo le indagini sugli illeciti compiuti a danno del mercato alimentare e della salute dei consumatori.

I reati accertati nel settore sono stati 75, le persone denunciate 64, gli illeciti amministrativi sono stati 359 e l'importo notificato è stato di circa 1.110.000 euro. I controlli effettuati, invece, sono stati 4.423 e le indagini complesse 27.

Rispetto all'anno 2008, infatti, il numero dei controlli effettuati è aumentato del **276,7 %**; il numero delle sanzioni amministrative è aumentato del **123%**; il numero delle persone denunciate del **158,6 %**.

ATTIVITÀ OPERATIVA DEL CORPO FORESTALE DELLO STATO
RAFFRONTO TRA IL 2008 E IL 2009 TERRITORIO NAZIONALE

REGIONI	Totale controlli		Varia %	Sanzioni amministrative		Varia %	Persone denunciate		Varia %
	2009	2008		2009	2008		2009	2008	
PIEMONTE	428	132	+224,2	31	27	+14,8	5	3	+66,7
LOMBARDIA	438	40	+995	2	34	-94,1	2	0	-
VENETO	322	452	-28,8	30	68	-55,9	2	3	-33,3
LIGURIA	191	90	+112,2	10	1	+900	0	0	-
EMILIA ROMAGNA	179	153	+17	10	0	-	1	0	-
TOSCANA	354	38	+831,6	43	3	+1333,3	4	2	+100
MARCHE	418	113	+269,9	43	15	+186,7	17	13	+30,8
UMBRIA	50	14	+257,1	2	2	0	1	0	-
LAZIO	136	92	+47,8	2	3	-33,3	6	1	+500
ABRUZZO	204	1	+20300	38	0	-	2	0	-
MOLISE	24	0	-	0	0	-	0	0	-
CAMPANIA	146	15	+873,3	15	2	+650	7	6	+16,7
PUGLIA	122	29	+320,69	28	5	+460	14	0	-
BASILICATA	20	0	-	2	0	-	0	0	-
CALABRIA	1391	0	-	103	0	-	3	0	-
TOTALE	4423	1169	+276,7%	359	160	+123%	64	28	+158,6%

Dal settore oleario al lattiero-caseario, dal vitivinicolo alle produzioni di qualità certificata, tutti i settori sono stati posti sotto la lente d'ingrandimento per evidenziare illeciti, truffe e contraffazioni. Calabria, Campania, Lombardia, Marche, Piemonte, Toscana e Veneto sono le Regioni che hanno brillato per il raggiungimento dei risultati più significativi a seguito dei controlli.

Tra le operazioni più significative del 2009 si segnalano:

Operazione “Lanterne rosse III”

Si tratta di una maxi operazione che risale a gennaio e che si è svolta esclusivamente nel comune di Prato. Quest'operazione ha coinvolto 16 tra esercizi commerciali e magazzini di stoccaggio di prodotti agroalimentari, tutti gestiti da cittadini cinesi. A seguito dei controlli sono state accertate 6 notizie di reato, 5 persone sono state denunciate, 6 sono stati i sequestri penali e 7 i sequestri amministrativi, mentre sono state stabilite 13 sanzioni amministrative per un importo di 20 mila euro.

I sequestri penali hanno riguardato mille chili di prodotti congelati scaduti, altri mille di prodotti agroalimentari sfusi e confezionati scaduti, 11 sciabole orientali in violazione art. 697 del codice penale, 20 chili di carne e 10 chili di pesce in cattivo stato di conservazione e, infine, numerose confezioni di medicina cinese contenenti estratti di animali e piante protetti. I sequestri amministrativi hanno riguardato due mila prodotti agroalimentari per violazioni in materia di etichettatura.

Operazione contro le “Vacche sacre” in provincia di Reggio Calabria

Nel Reggiano, nel mese di marzo, i comandi stazione di Brancaleone e di Caulonia, in collaborazione con i veterinari dell'Asl di Locri e con il comune di Caraffa del Bianco, hanno fatto abbattere due capi bovini, privi del previsto marchio d'identificazione, facenti parte di una mandria che vagava senza alcun controllo provocando gravi danni alla vegetazione e al bosco e costituendo costante pericolo per la circolazione stradale.

Operazione “A tutta birra”

Vendevano birra light spacciandola per normale. E' quanto è emerso dai controlli effettuati nel mese di giugno dal Corpo forestale dello Stato del Comando provinciale di Vicenza in collaborazione con l'Ispettorato Centrale per il controllo della Qualità dei prodotti agroalimentari di Conegliano (TV) su alcuni lotti di birra di una nota catena di vendita del Vicentino.

L'operazione, frutto di due mesi di controlli mirati da parte della Forestale, ha portato al prelievo di 30 campioni provenienti da 6 lotti diversi di birra relativi a 5 differenti marchi di provenienza estera. Dalle analisi, eseguite presso l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige in provincia di Trento, è risultato che 5 lotti avevano il grado *plato* inferiore al minimo consentito dalla legge.

Le ditte controllate dalla Forestale importavano birra dall'estero con gradi "plato" inferiori a quelli minimi consentiti dalla legge per poter usufruire di un regime fiscale più conveniente al momento dell'introduzione del prodotto in Italia.

Le sanzioni amministrative, a carico delle due ditte importatrici, sono state fissate a 36.500 euro .

Operazione “Horti cinesi”

Nel mese di luglio sono stati posti sotto sequestro 300 buste di semi e 20 chili di sementi importati senza autorizzazione dalla Cina, eludendo così i controlli doganali. Gli orti, in località "Maliseti", erano gestiti da personale asiatico.

L'operazione "Horti cinesi" fa seguito a un'altra operazione effettuata sempre a Prato nei mesi precedenti, svolta presso tre ditte di cittadini cinesi che gestivano attività di coltivazione di ortaggi. Complessivamente nelle due operazioni sono stati ispezionati circa 13 ettari di terreni coltivati a orti, sequestrate 550 buste di semi e 40 chili circa di sementi di varie specie vegetali. Dalle etichette riportanti scritte esclusivamente in lingua cinese non è stato possibile risalire alla specie esatta e alle ditte produttrici e neanche agli importatori.

Operazione “Latte pulito”

Durante quest'operazione, risalente a luglio, il nucleo investigativo di polizia ambientale del comando provinciale di Brescia ha posto sotto sequestro, presso un ipermercato della provincia, 1,5 tonnellate di prodotti lattiero caseari, tra cui mozzarella e ricotta che riportavano la falsa indicazione in etichetta “100% latte italiano” e altri prodotti ottenuti con latte di provenienza tedesca.

Operazione “Mozzarella in carrozza”

Si tratta di una vasta operazione che ha avuto luogo a luglio in Veneto e che ha portato al sequestro di false mozzarelle di bufala e altri latticini di un caseificio di Aversa, prodotti prevalentemente con latte vaccino e riportanti false attestazioni di qualità, che venivano distribuiti nel Veronese.

Dalle indagini, condotte in collaborazione con il Corpo forestale dello Stato di Caserta e l'Istituto Controllo Qualità (Icq) di Napoli, è emerso che un caseificio di S. Cipriano d'Aversa (CE), utilizzando illecitamente la ragione sociale di una ditta non più operante da tempo, distribuiva prodotti caseari contraffatti con la denominazione di origine protetta "Mozzarella di bufala campana DOP". Sull'etichetta erano inoltre presenti false attestazioni di qualità rilasciate da un organismo di certificazione non più attivo da diversi anni.

Il personale dell'Icq e del Corpo forestale dello Stato ha sequestrato oltre mille confezioni di falsa mozzarella di bufala campana; il titolare del caseificio è stato denunciato per il reato di frode in commercio aggravato dall'utilizzo della Denominazione di Origine Protetta.

Un'altra partita di prodotto contraffatto è stata sequestrata presso un rivenditore della provincia di Brescia, la cui posizione è tuttora al vaglio degli inquirenti.

Nel corso delle operazioni è stato inoltre scoperto, in collaborazione con i locali Servizi veterinari dell'Asl di Villafranca (VR), un deposito abusivo di prodotti alimentari situato a Bardolino (VR) al cui interno era stoccata parte delle mozzarelle contraffatte e altri generi alimentari.

A Caprino Veronese e a Desenzano del Garda sono state poste sotto sequestro più di 150 confezioni di falsa mozzarella di bufala campana commercializzata come DOP.

Operazione “Amarone Ter”

In collaborazione con l'Ispettorato Controllo Qualità di Torino, a settembre sono stati sequestrati importanti quantitativi di falso Amarone della Valpolicella, nel comune di Fara Novarese in provincia di Novara.

Il vino, contraffatto con etichette false, veniva inviato ad una nota ditta danese di intermediazione e poi venduto ad una grande catena di distribuzione della Danimarca.

Una famosa cantina di Fara Novarese moltiplicava con comune vino da tavola, per il 60% di provenienza francese e per il 40% di provenienza italiana, il vino Valpolicella della tipologia "Amarone", "Ripasso" e altri vini pregiati, per un totale di 952.084 litri.

La cantina, poi, commercializzava il prodotto con un'etichettatura che attestava origine e provenienza diversa da quella reale.

Nell'ambito dell'operazione sono state sequestrate 200 mila etichette di diverse tipologie, oltre 10 mila capsule e varia documentazione amministrativa.

Si presume che il volume di bottiglie contraffatte di Amarone e altri vini pregiati negli ultimi 3 anni, dal 2007 al 2009, ammonti a circa 1.200.000 bottiglie con un guadagno illecito che si può stimare in 2.500.000 euro.

Operazione “Ghiaccio bollente”

Il 15 dicembre, il Nucleo investigativo di polizia ambientale e forestale del Comando provinciale di Brescia ha eseguito diversi sequestri presso una Ditta in provincia di Brescia di prodotti alimentari surgelati: pesce e molluschi destinati a mense di ospedali, asili, enti pubblici, nonché gruppi di catering che distribuiscono in quasi tutto il territorio nazionale.

In particolare, sono state poste sotto sequestro 9 tonnellate di prodotti alimentari surgelati di pesce e molluschi con confezionamento non conforme e quindi perdita della tracciabilità degli alimenti; 1,5

tonnellate di prodotti alimentari surgelati di pesce e molluschi illecitamente etichettati con allungamento della data di vita del prodotto (c.d. "shelf life"); 100 Kg di prodotti alimentari surgelati di pesce e molluschi proveniente dalla Cina e scaduti dal 2008. La ditta lavorava prodotti surgelati a base di pesce e carne importati dalla Cina scaduti dal 2008 rietichettandoli con alterazione delle date di scadenza e delle quantità, in violazione a quanto previsto dalla vigente normativa sulla tracciabilità dei prodotti alimentari.

Come previsto è stata data attivazione dell'allarme sanitario attraverso i Servizi veterinari competenti, proponendo alla ASL di sospendere l'autorizzazione sanitaria con effetto immediato e disponendo il ritiro dal mercato di tutti i lotti dei prodotti interessati con contestuale verifica delle condizioni di conservazione degli stessi e di tutta la merce in deposito nello stabilimento.

Da marzo a luglio sono stati svolti diversi controlli nel **settore oleario**. Molti sono stati i sequestri effettuati: 70 mila kg di olio extravergine di oliva, circa 5 mila litri di semi di soia; nella regione Sicilia 15 mila litri di olio confezionato, dichiarato extravergine di oliva ma che all'analisi è risultato olio lampante; in Calabria 1.000 litri di olio sfuso, dichiarato sempre extravergine di oliva ma che è risultato olio raffinato, 5.400 litri di olio extravergine d'oliva imbottigliati dopo il 1° luglio che non riportavano in etichetta la designazione d'origine prevista dal Reg. CEE 182/2009.

Nei mesi di marzo e aprile e da luglio a settembre si è invece svolto il programma straordinario di controllo nel settore **lattiero caseario**. In Lombardia e Piemonte sono stati accertati 3 casi di mancata o inadeguata istituzione del sistema di tracciabilità, in Campania sono stati sequestrati 370 hl di latte e 3 automezzi per la mancanza delle autorizzazioni amministrative e sanitarie, 2 automezzi e 75 hl di latte di dubbia provenienza a causa di assenza di idonei documenti giustificativi. In trentuno ditte, si sono riscontrate diverse irregolarità per il mancato rispetto del sistema di tracciabilità del latte, come previsto dal Reg. CE n. 178/2002 e due casi di pubblicità ingannevole sull'origine del latte nel prodotto trasformato.

E' stato anche scoperto un caso di trasporto di mozzarelle di bufala campane prodotte e confezionate a nome di una ditta non più operante dal 19/02/2009.

Intensa è stata anche l'attività di sequestro di **prodotti scaduti**: a aprile con un'operazione congiunta condotta insieme all'Ispettorato centrale per il controllo della Qualità, l'Asl sono stati sequestrati 9 mila uova fresche, 2.500 kg di ovoprodotti, 300 litri di latte fresco, 70 kg di prodotti da forno, 50 kg di gelati e oltre 400 kg di prodotti congelati e surgelati di varia natura; a settembre sono state sequestrate 2 tonnellate di alimenti scaduti ad Andria e 12 quintali a Bari.

E' inoltre continuata l'attività del Corpo Forestale dello Stato nella tutela dei prodotti alimentari ad indicazione geografica tipica. A questo riguardo, nel solo mese di gennaio è stata effettuata un'operazione per contrastare le **contraffazioni** di quattro marchi di salumi DOP della Calabria.

L'attività ha anche riguardato il controllo documentale e dei prodotti di oltre trenta caseifici per un totale di 65 controlli. Sono state elevate sanzioni amministrative per un totale di circa 30 mila euro per violazione della tracciabilità del prodotto e della tenuta dei registri.

Non sono mancati neanche controlli sui **prodotti d'importazione**: il Corpo Forestale dello Stato, la Polizia di Stato, l'Ispettorato Centrale per il controllo di qualità dei prodotti agroalimentari e la ASL di Firenze hanno sequestrato in Toscana circa 4 quintali di prodotti alimentari provenienti dalla Cina e da Taiwan. I prodotti (svariate confezioni tra pasta, riso, carne, pesce, sughi, legumi e prodotti a base di soia) erano scaduti e rietichettati con una nuova data di scadenza, con scritte in cinese, in francese e in inglese ma non in italiano o addirittura sprovvisti di etichetta. Sotto controllo, inoltre, sono finite anche le castagne cinesi per bloccarne l'eventuale immissione nelle filiere dei "prodotti garantiti".

Molta attenzione è stata data anche agli allevamenti e all'uso non consentito di alcuni fitofarmaci. Il Corpo forestale dello Stato del Comando provinciale di Rieti ha sequestrato numerosi equini risultati positivi al test sierologico per anemia infettiva nel Comune di Micigliano (RI); sequestrati anche dei capi bovini allo stato brado che danneggiano e devastano terreni privati e demaniali rovinando recinzioni, e uliveti secolari, vigneti, ecc. perché lasciati

liberi al pascolo e incustoditi in terreni privati e demaniali nei Comuni di Aquara, Felitto e Castel San Lorenzo, ma soprattutto perché gli allevatori non hanno rispettato le norme di Polizia Veterinaria; effettuato il sequestro amministrativo dei seguenti prodotti agrofarmaci non più ammessi: Supracid 20 E, Seccatutto, Lebaycid, Bladan M20, Trifida, Pomex, Methil Parathion, in una ditta in provincia di Bari.

In fine, numerose sono state anche le **ispezioni igienico sanitarie**: il 21 maggio a Roma il Corpo Forestale dello Stato e l'Asl di Roma B-Servizio Veterinario Igiene Alimenti di origine animale hanno sospeso dall'attività un laboratorio di preparazione carni (kebab) per carenze dei requisiti igienico-strutturali dei locali di preparazione degli alimenti. In tale occasione sono stati posti sotto sequestro penale carne di tacchino e di pollo rinvenuta.

A settembre sono stati sequestrati oltre 30 quintali di fette biscottate, brioches, marmellata, zucchero e biscotti alla panna, confezionati in dosi monouso e destinati ad aziende ospedaliere, mense scolastiche, ristoranti e società di trasporto pubblico di rilevanza nazionale, conservati in pessime condizioni.

Le principali azioni svolte nel 2010:

Tra gennaio e aprile sono state segnalate all'Autorità Giudiziaria 41 persone (+ 95,2% rispetto al medesimo periodo dell'anno precedente), sono state elevate 148 sanzioni amministrative (+ 82,7%), per un importo sanzionatorio notificato di € 414.000,00, sono stati effettuati 1317 controlli (+180,7%). Le regioni dove si è conseguito un migliore risultato sono il Piemonte, l'Emilia-Romagna, la Toscana, le Marche, l'Abruzzo, la Campania, la Puglia e la Calabria.

Sono state riprese due operazioni già compiute nel 2009:

l'Operazione "**Latte pulito**" e l'Operazione "**Amarone**". A gennaio di quest'anno, il procuratore della Repubblica di Brescia ha disposto per reato di frode in commercio il sequestro della rimanente mozzarella, prodotta con latte tedesco e spacciata come italiana, stoccata nel frattempo nelle piattaforme di distribuzione della ditta distributrice di Pavia e Anagni (Fr). Quindi si è provveduto a sequestrare nella sede di Pavia: 69 colli di mozzarella per pizza per complessivi 69 kg; 231 colli di mozzarella a cubetti per complessivi 462 kg; 118 colli di mozzarella julienne per complessivi 236 kg; 74 colli di ricotta fresca per complessivi 111 kg; per un totale di 878 kg da avviare allo smaltimento.

Presso la piattaforma di distribuzione di Anagni, invece nell'ambito operazione Amarone, sono state sequestrate circa 1.162 tonnellate di prodotti. Nella giornata del 26 aprile in provincia di Verona il Corpo forestale dello Stato di Verona e del Coordinamento distrettuale di Asiago (VI), in collaborazione con l'I.C.Q.R.F. di Verona, durante un'ispezione di una cantina nel Veronese, ha rinvenuto 21 sacchi di "segatura" presumibilmente usata per l'affinamento dei vini riportanti la scritta "Acacia", "Francia Medio" e "Ciliegio". Inoltre, sono stati prelevati 6 campioni di vino "Amarone", 6 di vino "Recioto" e 5 di "Vino bianco da tavola" che aspettano di essere analizzati.

L'Operazione "**Ape Maia**", invece, si è svolta nei primi due mesi dell'anno ed ha portato al blocco di 2 mila confezioni di propoli contaminate con antiparassitari gravemente dannosi per la salute dell'uomo e che venivano prodotte e commercializzate da una ditta del Comune di Bagno di Romagna. Otto le persone segnalate all'autorità giudiziaria per il reato di contaminazione di sostanze alimentari con sostanze nocive, previsto dalla normativa nazionale in materia. E' stata avviata la procedura di allerta alimentare attraverso gli organi del Ministero della Salute per il ritiro del prodotto contaminato. Inoltre dalle indagini, scaturite da una vasta azione di monitoraggio effettuata in Emilia Romagna, Veneto, Lazio, Toscana e Lombardia, finalizzata ad accertare la

qualità del miele biologico, è emerso che la presenza degli antiparassitari nel propoli, diffuso integratore alimentare, era trentaquattro volte superiore ai limiti consentiti dalla legge.

Nel mese di maggio si è svolta l'Operazione **"Dolby Ghost"** frutto di complesse attività di indagine tese alla tutela delle produzioni zootecniche ed al rispetto delle norme in materia di tracciabilità degli allevamenti. L'operazione ha portato al sequestro di 60 capi di razza ovina e caprina in località Riotorto in agro di Sanza. Dal controllo è emerso che l'azienda in questione non risultava censita al Servizio Veterinario e pertanto era totalmente assente in banca dati nazionale.

Sono oltre 6 mila gli **ettolitri di sottoprodotti vinosi** che sono stati sequestrati finora dal Corpo Forestale e detenuti illecitamente da un'azienda vitivinicola abruzzese e destinati alla trasformazione in vino da tavola. Le analisi hanno evidenziato elevati quantitativi di anidride solforosa che serviva per bloccare la fermentazione e per ricavarne vino da tavola a costi di produzione notevolmente inferiori a quelli reali.

Nella Provincia di Brescia, presso una grossa ditta di import-export del Nord Ovest, sono state **sequestrate 500 tonnellate di derrate alimentari di provenienza extracomunitaria** (Cina, Thailandia, Nigeria e paesi del Sud America). I prodotti, tra cui farine, riso, insaccati, pesce surgelato a molto altro, erano scaduti o in cattivo stato di conservazione, privi delle indicazioni di tracciabilità e malgrado questo pronti per essere commercializzati.

A maggio, presso un punto di esposizione di prodotti tipici alla Fiera Cavalli nel comune di Travagliato (BS), sono stati rinvenuti e sequestrati un notevole quantitativo di **formaggi D.O.P. contraffatti**. La titolare della ditta è stata segnalata all'Autorità Giudiziaria. I formaggi sequestrati erano stati prodotti con latte di capra anziché con quello bovino.

In località Santa Cecilia, nel Comune di Eboli (SA), è stata **scoperta un'attività illecita e non autorizzata di congelamento e commercio di prodotti alimentari senza alcuna autorizzazione**.

In un capannone agricolo, sono stati ritrovati 44 mila secchi, pari a 60 mila quintali di latte di bufala congelato, 2.739 scatole di gelati con frutta ripiena pari a 5 mila quintali e 96 pedane di vongole e brodo di vongole congelate pari a 1.000 quintali. L'intera attività

L'attività avveniva anche senza impianto di depurazione: le acque "reflue industriali" e i fanghi derivanti dal processo di lavorazione venivano scaricati direttamente nel fiume Sele senza alcun trattamento.

CAP. V
ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE DEL MINISTERO DELLA SALUTE
(Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. e II ZZ SS)

Anno 2009

In Italia la tutela della sicurezza dei prodotti alimentari è affidata essenzialmente all'attività di controllo ufficiale svolta dal **Ministero della Salute, con i suoi Uffici centrali e periferici e dalle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano, attraverso le loro strutture territoriali.**

Al Ministero della Salute, nell'ambito del controllo ufficiale, sono affidate prevalentemente le funzioni di programmazione, d'indirizzo e di coordinamento. **A livello regionale**, il coordinamento è affidato agli Assessorati alla Sanità, mentre le funzioni di controllo sulle attività di produzione, commercio e somministrazione degli alimenti e delle bevande competono prevalentemente ai Comuni che le esercitano attraverso le Aziende Sanitarie Locali. Il Ministero opera, a livello centrale, attraverso la **Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione e, a livello territoriale, con i propri Uffici periferici**, ovvero gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (U.S.M.A.F.) e gli Uffici Veterinari Periferici, che comprendono i Posti di Ispezione Frontaliera (P.I.F.) e gli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (U.V.A.C.). Con competenza su tutto il territorio nazionale e con strutture articolate anche a livello periferico, agisce il **Comando Carabinieri per la Tutela della Salute** attraverso i Nuclei Antisofisticazione e Sanità (N.A.S.), soprattutto nell'ambito della repressione e della prevenzione.

Le **Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano** operano a livello territoriale attraverso i **Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, S.I.A.N.** (strutture subentrate ai **Servizi di Igiene Pubblica, S.I.P.**) ed i **Servizi Veterinari (S.V.)** dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali, nonché, per gli accertamenti analitici di laboratorio, attraverso le **Agenzie Regio-nali per la Protezione Ambientale, A.R.P.A.** (ex **Presidi Multizonali di Prevenzione, P.M.P.**), i **Laboratori di Sanità pubblica delle ASL** istituiti in alcune Regioni e gli **Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.)**.

ATTIVITA' ISPETTIVA

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 470.612 unità operative** (impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto), delle quali **54.858 (pari all'11,7%) hanno mostrato infrazioni durante le ispezioni**. Le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nei produttori e confezionatori che non vendono al dettaglio, seguita dalla ristorazione. In particolare le percentuali più elevate di infrazioni sono nell'igiene generale e igiene del personale, delle strutture e dell'HACCP.

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
n° unità controllate	142.199	27.437	117.036	24.635	101.457	57.848	470.612
n° unità con infrazioni	3.751	7.804	13.697	937	20.208	8.461	54.858
% unità irregolari	2,6	28,4	11,7	3,8	19,9	14,6	11,7

ATTIVITA' ANALITICA

Relativamente ai **Laboratori pubblici che operano nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale (Agenzie Regionali per la Protezione dell'Ambiente, Laboratori di Sanità Pubblica ed Istituti Zooprofilattici Sperimentali)**, i campioni di prodotti alimentari analizzati, sia di origine animale che vegetale, sono stati complessivamente 143.785, di cui 2.487 sono risultati non regolamentari, facendo registrare una percentuale di non conformità pari al 1,7%, inferiore a quella avutasi nel 2008 (2,09%). Il maggior numero di infrazioni ha riguardato le contaminazioni microbiologiche e, in misura inferiore, quelle chimiche.

RIEPILOGO NAZIONALE

	Produttori		Distribuzione		Trasporti		Ristorazione		Prod. e conf. che vendono prevalentemente al dettaglio	TOTALI
	primari	confezionatori	Ingrosso	Dettaglio	Sog. a vigilanza	Sog. ad autoriz. sanitaria	Pubblica	Collettiva		
N. unità	405.298	52.499	33.730	274.010	34.277	38.937	393.173	59.336	131.117	1.422.377
N. unità controllate	142.199	27.437	13.703	103.333	9.932	14.703	79.588	21.869	57.848	470.612
N. ispezioni	375.777	205.675	53.677	138.091	9.871	13.920	89.715	25.532	73.263	985.521
N. unità con infrazioni	3.751	7.804	2.415	11.282	332	605	16.142	4.066	8.461	54.858
Campioni prelevati	232.317	52.866	8.549	26.214	91	94	5.416	5.496	13.784	344.827
Campioni non regolamentari	1.171	978	163	651	4	1	415	181	503	4.067
N. infrazioni										
a) Igiene generale	2.088	6.430	1.273	7.126	168	326	9.605	2.232	5.302	34.550
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1.857	5.642	1.436	6.638	286	327	9.033	2.174	4.660	32.053
c) Composizione	84	67	22	78	0	2	82	18	41	394
d) Contaminazione diversa da quella microbiologica	379	426	94	288	33	3	95	39	39	1.396
e) Etichettatura e presentazione	55	301	109	963	8	11	218	45	313	2.023
f) Altro	738	1.221	547	1.147	16	125	2.029	435	791	7.049
Provvedimenti										
a) Amministrativi	3.282	8.960	2.645	12.451	198	322	22.035	5.259	7.141	62.343
b) Notizie di reato	83	312	364	722	55	91	458	116	292	2.493

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno 2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata

CAP. VI
IL SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO
Anno 2009 – Primo semestre 2010

Sono state 3204 le notifiche trattate nell'anno 2009 e 1612 nel primo semestre 2010, registrate nel sistema comunitario RASFF (rapid alert system for food and feed), pervenute sia dalla **Commissione europea**, sia da parte degli **uffici periferici e degli Assessorati alla Sanità**. Tra le notifiche del 2009, 2813 riguardano l'alimentazione umana (2858 lo scorso anno) e 201 l'alimentazione animale (182 nell'anno 2008). Rispetto all'anno precedente si osserva un incremento del 5,3%. Nel corso degli anni le notifiche hanno subito un incremento progressivo (tranne che per l'anno 2006), tanto che nel 2009 possiamo parlare di una variazione rispetto al 2003 del 38%.

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%
1° sem. 2010	1.612	-	-

Fonte: Ministero della Salute

I principali contaminanti

Contaminanti	Notifiche	
	2009	1° sem. 2010
Micotossine	678	311
Salmonelle	314	176
Additivi e coloranti	206	109
Metalli pesanti	182	79
Residui di fitofarmaci	172	160
Migrazioni in materiali a venire a contatto con gli alimenti	181	109
Residui di farmaci	134	28
Listeria	78	42
Altri parassiti	77	28
Istamina (casi di Istaminosi)	60	17
Larve di Anisakis	50	31
Escherichia coli – Coliformi fecali	37	11
Ipa-Benzopirene	24	9
Bacillo Cereus/Subtilis/Pumilius	19	7
Melamina	15	0
Diossine	14	6

Fonte: Ministero della Salute

In generale, i contaminanti più frequentemente riscontrati sono **micotossine, salmonella, residui di fitofarmaci, metalli pesanti e migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti**. Si è comunque osservata **una diminuzione della contaminazione da micotossine in prodotti alimentari**, con un numero di notifiche inferiori rispetto all'anno precedente (930 nel 2008). Una diminuzione di notifiche di allerta ha riguardato anche la problematica della melamina (15 notifiche contro le 58 dell'anno precedente). Per quanto riguarda la presenza di alcuni additivi, si segnala in particolare la presenza di solfiti. **I maggiori contaminanti microbiologici** riguardano la salmonella, la Listeria ed il riscontro di larve di Anisakis.

Le altre irregolarità riguardano in modo preponderante **merce con etichettatura non regolamentare dal punto di vista sanitario, assenza di certificazioni sanitarie, traffico illegale, presenza di corpi estranei o in cattivo stato di conservazione.**

Tra queste notifiche si segnala, oltre a merce con etichettatura non regolamentare, la **presenza di corpi estranei in alimenti**, l'immissione sul mercato di novel food non autorizzati e **OGM non autorizzati** (140 notifiche contro le 34 dell'anno precedente). **Per quanto riguarda la presenza di corpi estranei**, numerose segnalazioni riguardano principalmente il riscontro di parti di vetro e di metalli in prodotti alimentari, seguite anche da infestazioni di insetti e altri parassiti.

Altre irregolarità	Notifiche 2009	Notifiche 1° sem. 2010
Corpi estranei	94	33
OGM non autorizzati	140	39
Etichettatura non regolamentare	23	np
Novel Food non autorizzati	27	16

Fonte: Ministero della Salute

Problematiche sanitarie per tipologia di alimenti

Frutta secca, snack e prodotti ittici sono le categorie di alimenti che nel 2009 e nei primi sei mesi del 2010 hanno riscontrato il maggior numero di notifiche. Nel caso della frutta secca e snack **quasi tutte le notifiche derivano da respingimenti al confine di frutta secca contenente micotossine** (832) soprattutto aflatossine, seguite da problematiche microbiologiche. In generale dei 1.146 prodotti notificati, circa 215 sono originari della Turchia, 147 degli USA e 134 della Cina, seguono altri Paesi con un minor numero di notifiche. **Sono i metalli pesanti, invece, il problema principale riguardante i prodotti della pesca.**

Prodotto	Notifiche 2008	Notifiche 2009	Notifiche 1° sem 2010
Frutta secca e snack	896	793	353
Prodotti della pesca	449	712	320
Frutta e vegetali	324	326	224
Alimentazione animale	182	201	94
Materiali a contatto con alimenti	195	190	115
Gelati e dolciumi	127	145	46
Carne (escl. Pollame)	120	141	86
Erbe e spezie	100	128	74
Dietetici e integratori alimentari	76	123	69
Cerali e derivati	130	114	46
Pollame	122	92	32
Bevande	87	76	36
Latte e derivati	65	43	39
Zuppe e brodi	30	38	28
Altro	41	31	23
Grassi e oli	41	23	12
Miele e pappa reale	42	14	10
Uova	9	14	5
TOTALE	3036	3.204	1.612

Fonte: Ministero della Salute

Dalla relazione sul sistema di allerta comunitario emerge che i metalli pesanti riscontrati sono **mercurio** (140), soprattutto in pesci, e cadmio (80), rilevato soprattutto in crostacei e molluschi. Seguono i contaminanti microbiologici, principalmente Listeria , E. Coli e Salmonella.

Al terzo posto tra i prodotti con maggior numero di notifiche troviamo la **Frutta e i vegetali**. Secondo la relazione del Ministero della Salute le segnalazioni hanno coinvolto diverse tipologie di rischio sanitario, con prevalenza dei **residui di pesticidi** (271), seguiti dalla presenza di contaminazioni microbiologiche, soprattutto Salmonella. L'origine dei prodotti segnalati è varia, ma il Paese col maggior numero di notifiche è la Turchia (42 nel 2009), seguito da Tailandia (38 nel 2009) e Cina (35 nel 2009).

Per la categoria **Alimentazione animale** sono pervenute 295 notifiche. Oltre la metà delle notifiche riguardano problemi di natura microbiologica (164), principalmente Salmonella con origine varia, seguite da enterobatteriacee . Nel 2009 si segnala anche **il riscontro di OGM non autorizzati (24 notifiche, quadruplicate rispetto alle 6 del 2008)**, presenza di micotossine (20), contaminazioni chimiche (15), presenza di corpi estranei (14). L'origine dei prodotti è varia.

Per quanto riguarda infine la categoria **Materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti il problema principale è la migrazione (288)**, non solo di certi metalli pesanti (principalmente cromo, nichel, cadmio e piombo), ma anche di ammine aromatiche, ftalati e migrazione dai contenitori di benzofenone e 4-metil benzofenone. I prodotti risultati irregolari sono quasi tutti provenienti dalla Cina (184).

Da evidenziare il **boom delle notifiche per Dietetici e integratori alimentari**. Si tratta di prodotti spesso contenenti principi ad attività farmacologia e venduti attraverso il canale Internet. Sono state ricevute anche diverse segnalazioni di sospette reazioni avverse all'uso di alcuni di questi prodotti che sono risultati, in diverse occasioni, contenere sostanze anoressizzanti.

Le origini – Anno 2009

Come lo scorso anno **sono ancora la Cina e la Turchia i paesi dai quali provengono gran parte delle irregolarità**. Si registra comunque una diminuzione delle notifiche: nel 2008 le segnalazioni dalla Cina erano state 513 e dalla Turchia 311 contro le attuali 344 e 278. Seguono USA (229), India (157) e Germania (147).

Paesi che hanno ricevuto maggior numero di notifiche

Paese	Notifiche
Cina	344
Turchia	278
USA	229
India	157
Germania	147

Fonte: Ministero della Salute

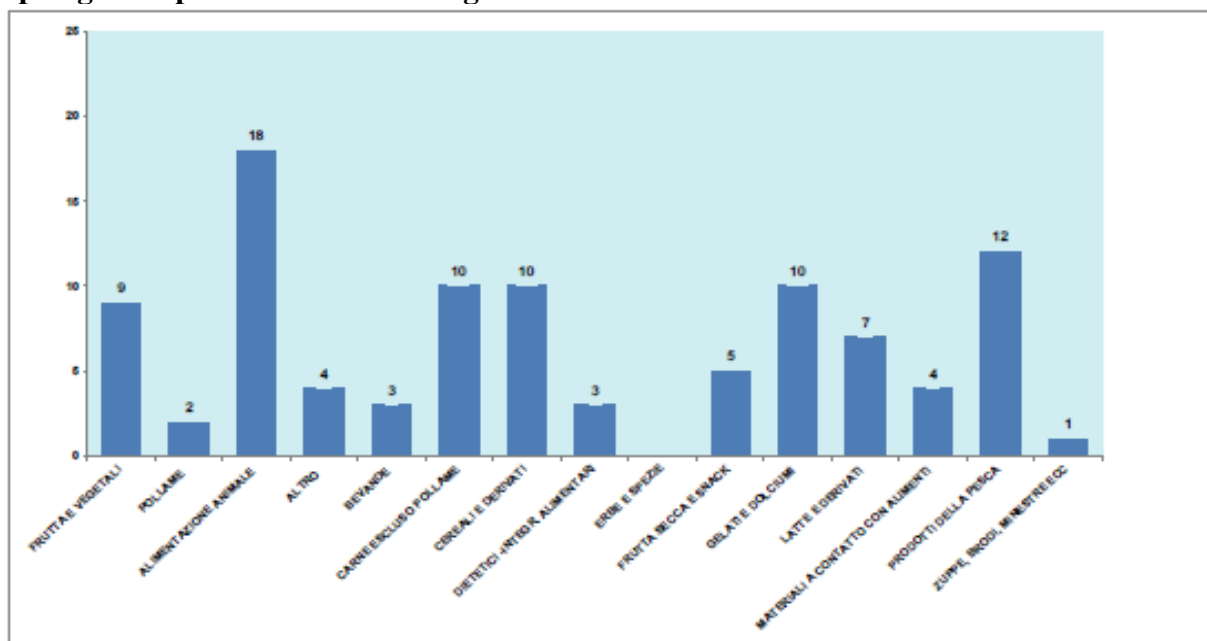
Le allerta nazionali– Anno 2009

Tra le notifiche complessive, l'Italia ne ha effettuate 472 (pari al 14.7%), risultando, come negli anni 2008 - 2007 e 2006, il **primo** Paese membro nel numero di segnalazioni inviate. Dopo l'Italia per numero di notifiche vi è la Germania (412) e la Gran Bretagna (333), seguite da Spagna, Olanda e Francia.

Per quanto riguarda l'origine, i prodotti nazionali risultati irregolari sono stati 98 risultando il **quarto** Paese comunitario per numero di notifiche ricevute dopo la Germania, la Francia e la Spagna. Nell'anno 2009 era risultato il terzo Paese, dopo la Germania e la Spagna.

La tipologia dei prodotti risultati irregolari è abbastanza eterogenea. Le maggiori notifiche hanno riguardato l'alimentazione animale, seguita dai prodotti della pesca, gelati e dolciumi, frutta e vegetali, cereali e derivati e dalla carne escluso il pollame.

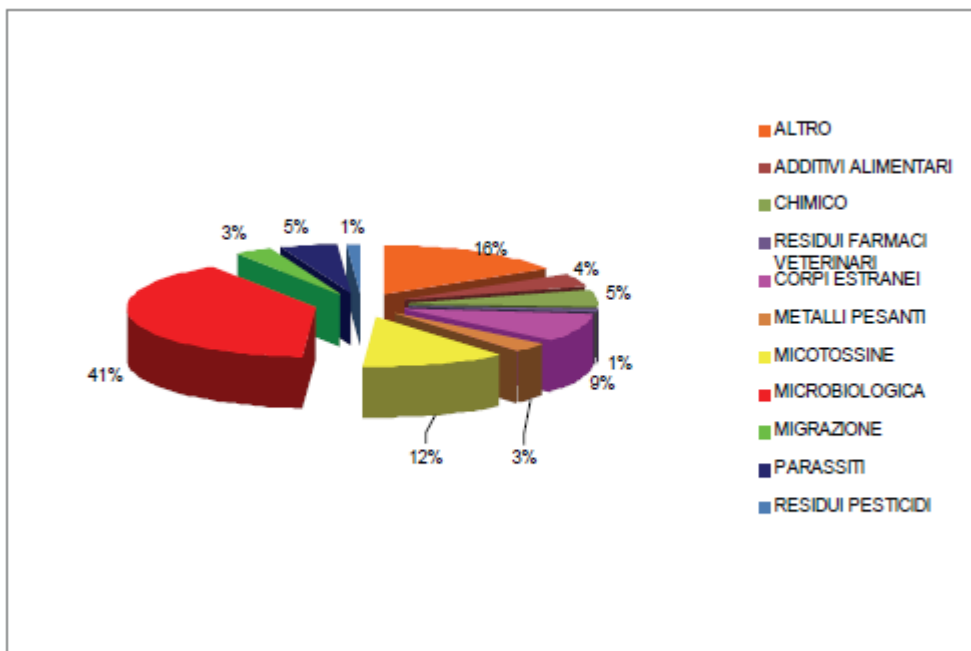
Tipologia dei prodotti risultati irregolari



Fonte: Ministero della Salute

La tipologia del rischio è abbastanza eterogenea, con varie notifiche relative a problematiche di contaminazioni chimiche, microbiologiche e in particolare di allergeni non dichiarati in etichetta, con ben 13 segnalazioni (rientranti sotto la voce "altro" nel grafico precedente). Per quanto concerne gli aspetti microbiologici, le maggiori notifiche hanno riguardato la presenza di Salmonella (20 segnalazioni) e di Listeria (7 notifiche), seguite da E. Coli con 5 segnalazioni, come di seguito riassunto. Per quanto concerne le restanti notifiche, sono stati segnalati il riscontro di micotossine (12 notifiche), di allergeni non dichiarati in etichetta (13) e anche corpi estranei (9). Si evidenzia come avvenuto negli anni passati, il ricorrente riscontro di irregolarità quali la presenza di corpi estranei.

Tipologia del rischio riscontrato nei prodotti nazionali irregolari



Recall– Anno 2009

Tra tutte le notifiche pervenute nel corso dell'anno 2009, **i prodotti alimentari sottoposti a recall e notificati attraverso il RASFF sono stati 280**. La categoria di alimenti maggiormente soggetta al richiamo, anche attraverso comunicati stampa, è stata la **frutta secca e snack**, seguita da cibi dietetici ed integratori e da prodotti della pesca. Le categorie di rischio maggiormente riscontrate sono state: **presenza di allergeni non dichiarati, OGM e novel food, seguiti da contaminazioni microbiologiche e chimiche, migrazione e corpi estranei**.

Entrando nel dettaglio si può mettere in evidenza che relativamente agli allergeni non dichiarati in etichetta si sono avuti 19 recall. Per gli OGM e i Novel Food vi sono stati rispettivamente 12 e 6 richiami. Relativamente ai prodotti nazionali, i recall effettuati dagli Operatori del Settore Alimentare (OSA), sono stati 6 ed hanno riguardato: presenza di melamina in pet food, arachidi non dichiarate in etichetta in crema al cioccolato, presenza di proteine del latte non dichiarate in crema di nocciole, Listeria in gorgonzola, E. Coli in vongole veraci e nitrato di potassio in salsicce di suino. Si segnala, inoltre, che su 12 prodotti di origine nazionale altri Paesi Comunitari hanno effettuato dei "comunicati ai consumatori".

I RAPPORTI POSSONO ESSERE SCARICATI AI SEGUENTI LINK:

Anno 2009: http://www.ministerosalute.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1182_allegato.pdf

I trimestre 2010: http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1148_listaFile_itemName_3_file.pdf

II trimestre 2010: http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1148_listaFile_itemName_0_file.pdf

CAP. VII
I CONTROLLI DELLE CAPITANERIE DI PORTO
Anno 2009- primo semestre 2010

Meduse in salamoia, squalo secco, cozze provenienti da stabilimenti abusivi e non controllati, **oltre 300 tonnellate di pesce scaduto da anni** o in cattivo stato di conservazione e la scoperta di una vera e propria **filiera di distribuzione nazionale di specie ittiche provenienti dall'area est asiatica**. Sono solo alcune delle frodi alimentari scoperte dalla **Capitanerie di Porto nella loro attività di controllo in materia di sicurezza alimentare**. In particolare, la Guardia Costiera ha effettuato **circa 43 mila controlli nel 2009 e circa 15mila nel primo semestre 2010**. Sotto la lente del Corpo i mercati rionali, gli stabilimenti destinati alla lavorazione, conservazione e commercializzazione del pesce, i supermercati, i ristoranti e i venditori ambulanti.

I controlli

2009	Primo semestre 2010
43.021	14.770

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

I CONTROLLI IN PARTICOLARE	2009	PRIMO SEMESTRE 2010
nei mercati ittici e negli stabilimenti destinati alla lavorazione, alla conservazione e alla commercializzazione dei prodotti ittici	10.082	3.329
nella grande distribuzione al dettaglio (compreso commercio ambulante)	20.621	7.913
Nei ristoranti	12.318	3.528
Totale	43.021	14.770⁷

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

⁷ Nel corso del corrente anno, sino alla data di pubblicazione, non sono ancora state effettuate operazioni complesse a livello "nazionale" che, normalmente, vengono pianificate nel secondo semestre.

I RISULTATI DELLE ATTIVITA'

Boom di sequestri nel settore ittico. Nel 2009 il **Corpo delle Capitanerie di porto – Guardia Costiera** ha sequestrato oltre **1 milione di chilogrammi di pesce**, circa il **224%** in più rispetto all'anno precedente. Basti pensare che la sola **operazione Giano**, dal 10 al 23 dicembre 2009, ha portato al sequestro di 500 tonnellate di prodotto e a sanzioni per un milione e mezzo di euro. Nel 2010 le operazioni hanno invece portato al sequestro di circa **98mila** chilogrammi di prodotto.

I sequestri:

	2007	2008	2009	Primo semestre 2010
TOTALE: Quantitativo complessivo in kg di prodotti ittici sequestrati	895.542,3	329.102,6	1.065.901	97.561.8

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di Porto

La problematica principale è il mancato rispetto delle norme di igiene sanitaria che rappresenta il **65%** dei casi, almeno per quanto riguarda il **2009**. In riferimento alle violazioni accertate è invece il **non rispetto delle norme in materia di etichettatura e tracciabilità dei prodotti ittici** l'irregolarità più frequente. In particolare, nel 2009 rappresentava il 61% delle violazioni rilevate. La percentuale scende al 55% per il primo semestre 2010.

Ricordiamo che l'etichetta del pesce fresco o congelato deve contenere la denominazione commerciale della specie; il metodo di produzione (pescato o allevato); la zona di cattura per il pescato e il Paese di provenienza per l'allevato; il prezzo di vendita per unità di misura (Kg) riferito al peso netto; nel caso di pesce congelato, coperto da glassatura, la percentuale della glassatura è considerata tara. Per il surgelato vi sono altre indicazioni quali il termine minimo di conservazione (TMC) completato dall'indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore. Il TMC si indica "da consumarsi preferibilmente entro" o l'elenco degli ingredienti e cioè delle specie in caso di miscuglio.

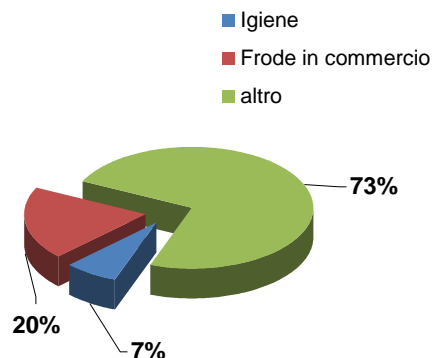
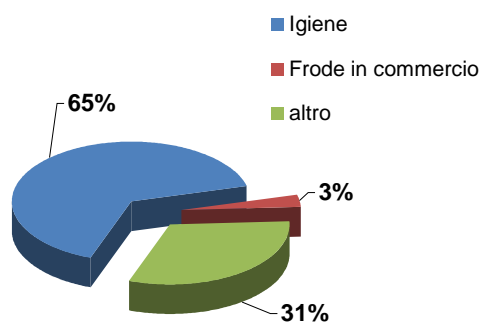
In particolare:

Sequestri effettuati in Kg	2009	Primo semestre 2010
Frode nell'esercizio del commercio dei prodotti ittici	34.846	19.090,8
Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie	696.772	6939,3
Altro	334.283	71.531,7
TOTALE: Quantitativo complessivo in kg di prodotti ittici sequestrati	1.065.901	97.561.8

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di Porto

Sequestri di interesse Kg

Anno 2009	Primo semestre 2010
-----------	---------------------



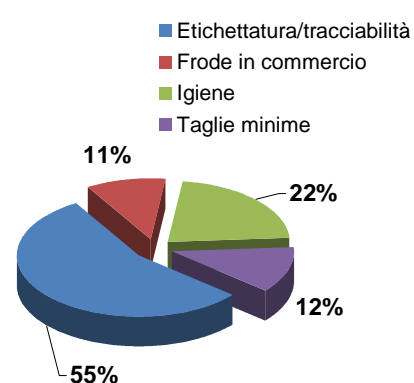
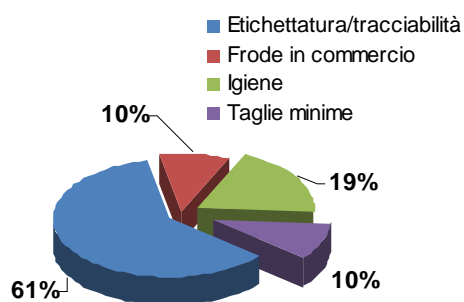
Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di Porto

Violazioni accertate

	2009	PRIMO SEMESTRE 2010
Etichettatura e tracciabilità dei prodotti ittici	2.414	481
Frode nell'esercizio del commercio dei prodotti ittici	393	92
Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie	760	190
Mancato rispetto delle taglie minime	404	107

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di Porto

2009	Primo semestre 2010
------	---------------------



Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

LE PRINCIPALI OPERAZIONI

2009 - Operazione FLY FISH

“Cuoricini di merluzzo” e bianchetti di sardina spacciati per “Pesce topo”, specie rara proveniente dall’Atlantico del Nord, che poco e niente avevano di italiano (visto che in certi periodi dell’anno ne è vietata vendita) perché di origine indopacifica. Nell’operazione “Fly Fish” la Guardia Costiera ha concentrato la sua attenzione sui prodotti importati e sul rispetto delle indicazioni obbligatorie come la provenienza e la frode commerciale. L’illecito più riscontrato è infatti per etichettatura e tracciabilità: oltre 350 reati scoperti. I controlli sono stati svolti dal 1° al 5 marzo 2009: in soli cinque giorni sono stati **sequestrati ben 63mila kg di pesce per un valore commerciale di 1 milione di euro**. Di seguito tutti i numeri dell’operazione:

Operazione Fly Fish	
Uomini impiegati	2.222
Controlli svolti	7.789
Kg di prodotto sequestrato	63.000
Reati e illeciti amministrativi scoperti	595
di cui:	
Illeciti amministrativi per etichettatura e tracciabilità	356
Frodi in commercio scoperte	77
Casi di sottomisura	46
Casi di cattivo stato e cattiva conservazione	116
Sanzioni amministrative comminate (euro)	700.000
Valore commerciale del prodotto sequestrato (euro)	1.000.000

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

2009 – Operazione “Swordfish” e “Pesce Giallo”

Nel corso dell’ Operazione “Swordfish”, che ha visto impegnati per tre giorni nel basso Tirreno e nel canale di Sicilia mezzi aeronavali della Guardia Costiera nell’attività di controllo della pesca, sono stati sequestrati 57,5 chilometri di reti illegali particolarmente dannose per l’ecosistema marino (le c.d. “spadare” - vietate ormai da diversi anni- e le “ferrettare”- consentite ma utilizzate, nell’occasione, in maniera illegale); 3754 chili di pescato tra cui 121 pesci spada (per un totale di 2931 kg), 25 tonni rossi (504 kg.), 10 tonni ala lunga (109 kg.). Sanzionati per pesca illegale 8 pescherecci oltre ad un’unità da diporto intenta abusivamente in questa attività.

Operazione Swordfish	
Kg di prodotto sequestrato	3.754
Di cui	
Pesce spada (Kg)	2.931
Tonno rosso(Kg)	504
Tonno alalunga(Kg)	109

Fonte: Mipaaf

La seconda operazione, “Pesce Giallo“, ha riguardato controlli compiuti in tutt’Italia dal personale della Guardia Costiera principalmente nei ristoranti, con particolare riguardo a quelli di cucina etnica. Oltre 1300 i locali ispezionati e in circa 250 casi sono state riscontrate irregolarità nella conservazione del pescato - avvallate dal personale dei locali presidi sanitari - o nella vendita di prodotto non conforme alle specifiche dichiarate (ad esempio, in alcuni ristoranti, prodotto decongelato servito per fresco; pangasio servito per platessa e per filetto di gallinella; verdesca

servita per filetto di platessa). Nel corso dell'operazione sono state elevate sanzioni per circa 300.000 Euro e per 2 ristoranti e 1'esercizio commerciale cinesi del Barese, per violazioni igienico-sanitarie, frode in commercio e truffa, è stata disposta la chiusura del locale.

Operazione Pesce giallo	
Locali controllati	1.300
Irregolarità	250
Sanzioni in euro	300.000

Fonte: Mipaaf

2009 – Operazione “Giano”

Per garantire la massima sicurezza alimentare durante le festività, il Centro di Controllo Nazionale Pesca (CCNP) del Comando Generale delle Capitanerie di Porto Guardia Costiera ha fatto scattare l' **Operazione “Giano”** su tutto il territorio nazionale, **dal 10 al 23 dicembre**. Ecco i numeri dell'operazione:

OPERAZIONE “GIANO”	
Controlli	12.750
Prodotti ittici sequestrati per frode in commercio	1.809,59 Kg.
Prodotti ittici sequestrati per violazioni in materia di tracciabilità ed etichettatura	7.089 Kg.
Prodotti ittici sequestrati per cattivo stato di conservazione/ scaduti	393.784,17 Kg.
Prodotti ittici sequestrati per mancato rispetto delle taglie minime	4.141,06 Kg.
Denunce penali	297
Sanzioni elevate	1.500.000 euro

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

In particolare, il 22 dicembre un ingente quantitativo di **alici contaminate dal parassita *Anisaki*** è stato posto sotto sequestro dai Nuclei Ispettivi Pesca della Guardia Costiera. Nel corso dell'Operazione Giano è stato appurato, in particolare, che diverse **organizzazioni malavitose** hanno tentato di immettere sul mercato nazionale oltre **324 tonnellate di pesce scaduto da anni** o in cattivo stato di conservazione, appena prima dell'inizio delle feste.

Nel corso dell'operazione è stata inoltre intercettata una vera e propria **filiera di distribuzione nazionale di specie ittiche provenienti dall'area est asiatica**. Il primo sequestro di prodotto è avvenuto in **Sicilia**, ma il cuore dell'attività illecita era in **Toscana**. Durante la stessa operazione, sono stati sequestrati altri particolari prodotti ittici, come le **meduse in salamoia** e lo **squalo secco**. Gli uomini della Guardia Costiera hanno poi rinvenuto e messo sotto sequestro **71 tonnellate di pesce di generi minori venduto come specie pregiate**. In particolare: il pollak come merluzzo; il brosmo come baccalà; il pangasio come cernia; il pesce ghiaccio cinese come bianchetto; il pagro atlantico come pesce nazionale fresco di diversi tipi.

A Messina, Castellammare di Stabia e Napoli le indagini hanno invece portato all'individuazione di partite di cozze provenienti da stabilimenti abusivi e non controllati dal punto di vista sanitario,

pronte per essere vendute al pubblico; anche in questo caso il sequestro e la relativa distruzione del prodotto ha interessato oltre **80 tonnellate di mitili**.

Da segnalare, infine, a Palermo e Porticello il 20 dicembre il ritrovamento di prodotti pronti per la distribuzione e l'immissione sul mercato in pessimo lo stato di conservazione, in locali simili a discariche e casolari abbandonati. L'operazione ha portato anche al sequestro di **27 attrezzi utilizzati da imbarcazioni che effettuavano pesca a strascico in zone non consentite**.

CAP. VIII
L'ATTIVITÀ DEL COMANDO CARABINIERI POLITICHE AGRICOLE E ALIMENTARI

Il Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, nell'anno 2009, ha effettuato 801 ispezioni in aziende del comparto agricolo e alimentare, di cui 57 proposte per la sospensione da aiuti comunitari, verificando oltre 17 milioni di euro di contributi, accertando 119 violazioni penali e 169 amministrative. A seguito di tali risultanze, sono state:

- trattate in arresto, in esecuzione di ordinanza di custodia cautelare in carcere, 2 persone;
- segnalate, in stato di libertà, 4.971 persone all'Autorità Giudiziaria.

COMANDO CARABINIERI POLITICHE AGRICOLE E ALIMENTARI
ATTIVITA' SVOLTA NELL'ANNO 2009

SETTORE D'INTERVENTO	IMPRESSE AGRICOLE		CONTRIBUTI VERIFICATI	VIOLAZIONI ACCERTATE		PERSONE	
	CONTROLLATE	PROPOSTE PER SOSPENSIONE DA AIUTI COMUNITARI		PENALI	AMM.VE	ARRESTATE	SEGNALATE STATO LIBERTA'
ITTICO	13	1	€ 458.996,40	15	5	-	8
OLEARIO	64	1	€ 206.548,92	9	8	-	13
CONSERVIERO	10	2	€ 26.448,90	1	-	-	1
CEREALICOLO	78	2	€ 852.147,34	28	3	-	23
ZOOTECNICO	43	-	€ 1.870.118,68	9	-	-	43
ALCOOL	-	-	€ -	-	-	-	-
ORTOFRUTTA	97	-	€ 1.761.074,07	14	4	2	4.804
TABACCO	35	-	€ 8.233.865,95	6	46	-	12
VITIVINICOLO	61	1	€ 7.200,00	6	17	-	4
LATTIERO CASEARIO	21	-	€ -	1	3	-	1
AIUTI A PAESI IN VIA DI SVILUPPO ED INDIGENTI	75	48	€ -	4	27	-	8
MARCHI DI QUALITA'	78	-	€ 100.000,00	5	35	-	5
FONDI STRUTTURALI	35	1	€ 2.373.961,11	2	6	-	1
ALTRI	191	1	€ 2.054.236,61	19	15	-	48
TOTALE	801	57	€ 17.944.597,98	119	169	2	4971

Fonte: Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari

Per quanto concerne la "sicurezza alimentare" ammontano a oltre due milioni i chilogrammi di prodotti sequestrati nell'anno 2009 per un valore pari a 1.148.000 euro. Gran parte delle

frodi hanno riguardato **i marchi di qualità**: oltre 2 milioni di chilogrammi per un valore di 812mila euro. Le principali irregolarità hanno riguardato: evocazione illecita di marchi di origine (DOP, IGP, ecc...), vendita di prodotti a marchio senza l'iscrizione al Consorzio di tutela e la preventiva autorizzazione, contraffazione di etichette, timbri e bobine per etichettatura.

COMANDO CARABINIERI POLITICHE AGRICOLE E ALIMENTARI

SICUREZZA ALIMENTARE - ATTIVITA' SVOLTA NELL'ANNO 2009

SETTORE D'INTERVENTO	CONTROLLI	VIOLAZIONI ACCERTATE		SEQUESTRI	QUANTITATIVO KG	IMPORTO
		PENALI	AMM.VE			
ITTICO	4	2	3	3	600	€10.000,00
OLEARIO	23	3	1	1	5.120	€11.000,00
CONSERVIERO	1	0	1	1	7.000	€5.000,00
VITIVINICOLO	2	2	1	1	2.459	€20.000,00
LATTIERO CASEARIO	0	2	1	1	21.017	€290.000,00
MARCHI DI QUALITA'	15	0	13	13	2.080.575.946	€812.000,00
TOTALE	45	9	20	20	2.080.612.142	€ 1.148.000,00

Fonte: Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari

Elenco delle principali operazioni del 2009

CAMPANIA

Oleario

Il **12 marzo 2009**, in Salerno e provincia, Militari del locale N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri), nell'ambito dei controlli finalizzati alla repressione delle frodi nel settore "oleario", a seguito di controlli effettuati presso ventuno ristoranti, hanno contestato, a tre titolari di altrettanti esercizi pubblici, la mancata osservanza delle disposizioni relative al divieto di proporre al consumo olio di oliva in recipienti non etichettati.

Lattiero – caseario

Il **17 settembre 2009**, in Battipaglia (SA), Militari del N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri) di Salerno, unitamente ai Militari dell'Arma territoriale e del personale del Dipartimento dell'Ispettorato Centrale per la Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari di Salerno, nel quadro dei controlli volti alla prevenzione di reati nel settore "lattiero-caseario", hanno proceduto al sequestro di un'autocisterna contenente 510 chilogrammi di latte, destinato ad un caseificio per la produzione di mozzarella di bufala, risultato dagli accertamenti trattarsi di latte misto bufalino e vaccino.

Nel contesto, è stato deferito, in stato di libertà, alla competente Autorità Giudiziaria, il Presidente di una cooperativa lattiero casearia ritenuto responsabile di tentata frode in commercio, per aver tentato di commercializzare latte misto bufalino e vaccino, come latte destinato alla produzione di mozzarella di bufala campana D.O.P..

Vitivinicolo

Il **26 settembre 2009**, in Afragola (NA), Militari del N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri) di Salerno, unitamente ai Militari dell'Arma territoriale, nel quadro dei controlli finalizzati alla repressione delle frodi nel settore "vitivinicolo" hanno deferito, in stato di libertà, alla competente Autorità Giudiziaria, il titolare di uno stabilimento vitivinicolo ritenuto responsabile di falso e frode aggravata in commercio per aver commercializzato un prodotto vitivinicolo, come vino D.O.C..

Nel contesto, sono state sequestrate 2.400 bottiglie di prodotto vinoso.

Inoltre, sono state poste sotto sequestro ulteriori 59 bottiglie dello stesso prodotto, commercializzate presso una ditta di Ercolano (NA).

EMILIA-ROMAGNA

Marchi qualità

Il **26 e 30 gennaio 2009**, Militari del N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri) di Parma contestavano gli illeciti amministrativi, per la violazione dell'art. 1 comma 1 lettera b del decreto legislativo n. 297/2004:

- ai legali rappresentanti di una società per aver prodotto e commercializzato quintali 180,78 di burro, evocando illecitamente la D.O.P. “Parmigiano Reggiano”;
- al legale rappresentante di un consorzio agrario per aver prodotto e posto in vendita 249 quintali di burro, confezionato in panetti e scatole metalliche richiamando, impropriamente, la D.O.P. “Parmigiano Reggiano”;
- a tre legali rappresentanti di altrettante società, per aver prodotto e posto in vendita quintali 384,10 di burro evocando, illecitamente, sulla confezione, la D.O.P. “Parmigiano Reggiano”.

Il **24 febbraio 2009**, in Modena, Militari del N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri) di Parma nel corso delle indagini finalizzate alla repressione dei reati ai danni dell'Unione Europea nel settore “marchi di qualità” deferivano, in stato di libertà, alla competente Autorità Giudiziaria tre persone, tra cui due commercianti ed un legale rappresentante di una società di prodotti alimentari, ritenute responsabili di ricettazione, vendita in concorso di prodotti industriali con segni mendaci e vendita continuata di sostanze alimentari non genuine come genuine, per aver:

- detenuto e commercializzato n. 38 forme di Parmigiano Reggiano, risultate oggetto di furto;
- artatamente, su generi alimentari, asportato l'etichetta originale averne apposta un'altra sprovvista di dati inerenti la rintracciabilità ed il lotto di produzione ed averli riconfezionati artigianalmente senza alcuna autorizzazione.

Inoltre, nell'ambito della stessa attività, veniva contestato l'illecito amministrativo, ai sensi dell'art. 2 comma 3 del decreto legislativo n. 297/2004, per aver posto in vendita formaggio evocando illecitamente la denominazione D.O.P. “Parmigiano Reggiano”.

Il **25 febbraio 2009**, Militari del N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri) di Parma nel corso delle indagini finalizzate alla repressione dei reati ai danni dell'Unione Europea nel settore “marchi di qualità” sottoponevano a sequestro amministrativo, presso gli stabilimenti di una società di prodotti alimentari:

- in Medolla (MO), un timbro contraffatto utilizzato per la marchiatura delle cosce fresche di suino destinate alla produzione del “Prosciutto di Parma D.O.P.”;
- in Langhirano (PR), n. 6.144 cosce di prosciutto con impresso la marchiatura del timbro contraffatto.

Dal **19 al 23 marzo 2009**, in Montese (MO), Militari del N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri) di Parma, unitamente al personale dell'A.S.L. di Modena, nell'ambito delle attività finalizzate alla repressione delle frodi nel settore dei “marchi di qualità”, presso un'azienda commerciale di generi alimentari, hanno posto sotto sequestro amministrativo kg 1.068 di prodotti lattiero caseari, di cui:

- 1.679 confezioni di burro di varia pezzatura, per complessivi kg 473;
- 16 forme di “formaggio italiano a pasta dura”, per complessivi kg 560;
- 1 forma di “formaggio italiano a pasta dura” del peso di kg 35,

perché privi della documentazione attestante l'origine e la provenienza e detenuti in cattivo stato di conservazione.

Il prodotto, opportunamente campionato, è stato inviato presso i competenti laboratori di analisi al fine di verificare l'eventuale pericolosità per la salute pubblica.

Il **27 marzo 2009**, Militari del N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri) di Parma, coadiuvati da agenti vigilatori del consorzio “Prosciutto di Parma D.O.P.”, in collaborazione con il personale dell'I.P.Q. (Istituto Parma Qualità), nel prosieguo delle attività finalizzate alla repressione delle frodi nel

settore dei “marchi di qualità”, hanno proceduto, nei confronti del legale rappresentante di un salumificio, al dissequestro condizionato di:

- un timbro contraffatto, utilizzato per la marchiatura delle cosce fresche di suino destinate alla produzione del “Prosciutto di Parma D.O.P.”, in Medolla (MO);
- n. 6.144 cosce di prosciutto con impresso la marchiatura del timbro contraffatto, in Langhirano (MO)⁸.

Nell’ambito dell’attività operativa, è stato contestato l’illecito amministrativo per aver detenuto ed utilizzato un timbro metallico contraffatto per la marchiatura delle cosce fresche di suino.

Il **27 aprile 2009**, in Parma, a conclusione di mirati accertamenti, Militari del locale N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri), nell’ambito dei controlli finalizzati alla tutela dei “marchi di qualità”, presso un’azienda alimentare, procedevano nei confronti del legale rappresentante al sequestro amministrativo, ai sensi dall’art. 13 della legge n. 689/81, dei sotto indicati prodotti alimentari e imballaggi, poiché in etichetta presentavano esplicito riferimento alle D.O.P. (denominazioni di origine protetta) “Grana Padano”, “Parmigiano Reggiano” e “Pecorino Romano”, senza l’autorizzazione dei relativi Consorzi di tutela, prevista dall’art. 1, comma 1, lettera c) del decreto legislativo 297/2004:

- n. 562.404 confezioni di “regioni d’Italia – pesto alla genovese”, di varia pezzatura, per complessivi kg. 1.599.312.960;
- n. 2.484 confezioni di “italiano – sugo alla siciliana”, di varia pezzatura, per complessivi kg. 9.172.800;
- n. 648 confezioni di “italiano – sugo assortito – toscana, siciliana, calabrese, romana”, di varia pezzatura, per complessivi kg. 226.800;
- n. 5.220 confezioni di “regioni d’Italia – sugo alla sorrentina”, di varia pezzatura, per complessivi kg. 10.962.000;
- n. 241.746 confezioni di “sughi vari”, di varia pezzatura, per complessivi kg. 460.851.480;
- n. 426.239 “etichette per confezionamento”, di varia natura e tipologia di prodotti.

Il **7 – 8 maggio 2009**, in Concordia sul Secchia (MO), a conclusione di mirati controlli finalizzati alla tutela dei “marchi di qualità”, Militari del N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri) di Parma, unitamente all’Arma territoriale e personale del servizio veterinario dell’A.S.L. di Modena, a seguito di perquisizione delegata dalla competente Autorità Giudiziaria, presso un deposito alimentare, hanno posto sotto sequestro:

- penale, chilogrammi 2.180 di speck, marca Merano e Genziana, poiché pertinenti ai reati di vendita di prodotti industriali con segni mendaci, ricettazione e vendita continuata di sostanze alimentari non genuine come genuine,
- amministrativo-sanitario, chilogrammi 200 circa di formaggi e prodotti di salumeria privi di ogni riferimento circa la loro rintracciabilità e detenuti in cattivo stato di conservazione.

Il **21 maggio 2009**, in Medolla (MO), Militari del N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri) di Parma, nell’ambito delle attività finalizzate alla repressione delle frodi nel settore dei “marchi di qualità”, hanno contestato, al legale rappresentante di un’industria alimentare, l’illecito amministrativo per la violazione dell’art. 1 comma 1 lettera c) del decreto legislativo n. 297/2004, per aver prodotto e commercializzato “Fonduta con fontina D.O.P. della Valle D’Aosta”, senza la prevista autorizzazione e senza l’iscrizione nei registri depositati presso i Consorzi di tutela.

L’**11 giugno 2009**, in Piacenza, Militari del N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri) di Parma, nell’ambito dei controlli finalizzati alla tutela dei “marchi di qualità”, hanno proceduto, nei confronti del legale rappresentante di una ditta di confezionamento di generi alimentari, ad elevare la contestazione della violazione amministrativa, ai sensi dell’ art. 2 del decreto legislativo n.

⁸ merce sottoposta a sequestro amministrativo dal NAC di Parma, in data 25 febbraio 2009.

190/2006, per non essere stato in grado di fornire la rintracciabilità di chilogrammi 145,10 di formaggio “Grana Padano D.O.P.”, già commercializzati.

Il **29 giugno 2009**, in Parma e Bologna, Militari del N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri) di Parma, nel prosieguo degli accertamenti finalizzati alla tutela dei “marchi di qualità”, hanno proceduto, nei confronti di due amministratori delegati di altrettante ditte alimentari in Parma e Bologna, alla contestazione di n. 14 sanzioni amministrative pecuniarie, per la violazione dell’art. 1, comma 1, lettera c) del decreto legislativo n. 297 del 19.11.2004, per aver prodotto, al fine di porre in commercio, tredici linee di prodotti composti (sughi) a proprio marchio ed a marchi di altre società, anche estere, riportanti in etichetta l’evocazione delle denominazioni d’origine protetta dei formaggi “Grana Padano D.O.P.”, “Parmigiano Reggiano D.O.P.” e “Pecorino Romano D.O.P.”, senza le preventive autorizzazioni e senza le iscrizioni nei registri depositati presso i rispettivi Consorzi di Tutela.

Lattiero – caseario

Dal **24 settembre** al **6 ottobre 2009**, in Gattico (RE), Militari del N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri) di Parma, unitamente a Militari dell’Arma territoriale, nel quadro dei controlli finalizzati al contrasto della contraffazione agroalimentare nel settore “lattiero caseario” e “marchi di qualità” hanno posto sotto sequestro, presso un’azienda lattiero casearia, le sotto indicate tipologie di formaggio poiché commercializzato con designazione diversa da quella reale, sprovvisto di etichettatura, privo della documentazione relativa alla rintracciabilità delle materie prime, dei prodotti impiegati e dei bolli di identificazione:

- N. 46.000 confezioni, per un totale di kg. 460 di formaggio grattugiato in busta;
- kg. 10.000 di prodotto lattiero non classificato: verosimile siero di latte polverizzato;
- n. 6.000 confezioni, per un totale di kg. 765, di formaggio grattugiato;
- kg. 1.059 di ritagli di emmenthal bavarese;
- n. 600 confezioni, per un totale di kg. 600, di formaggio grattugiato;
- n. 500 confezioni, per un totale di kg. 500, di formaggio grattugiato;
- kg. 333 di formaggio non stagionato (cagliata cotta);
- n. 133 forme di formaggio italiano da tavola, per un totale di kg. 4.722;
- n. 40 confezioni, per un totale di kg. 40 di formaggio grattugiato “pecorino romano”.

Il **28 dicembre 2009**, in Gattico (RE), Militari del N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri) di Parma, nel prosieguo dei controlli finalizzati al contrasto della contraffazione agroalimentare nel settore “lattiero caseario” e “marchi di qualità” hanno posto sotto sequestro, presso un’azienda lattiero-casearia, in esecuzione del provvedimento emesso dal G.I.P. del Tribunale di Reggio Emilia, n. 46.500 confezioni di formaggio grattugiato in busta, per un totale di 960 chilogrammi, poiché commercializzate con designazione diversa da quella reale, sprovviste di etichettatura, prive della documentazione relativa alla rintracciabilità delle materie prime e dei prodotti impiegati e dei bolli di identificazione.

LAZIO

Oleario

Il **4 febbraio 2009**, in Roma, nel prosieguo delle attività finalizzate alla repressione delle frodi in commercio ed alla sicurezza agroalimentare nel settore “oleario”, Militari del locale N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri) deferivano, in stato di libertà, alla competente Autorità Giudiziaria, una persona ritenuta responsabile di frode nell’esercizio del commercio per aver commercializzato olio adulterato come olio extra vergine di oliva.

Il **3 marzo 2009**, in Roma, nel corso dei controlli finalizzati alla repressione delle frodi nel settore “oleario”, Militari del N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri) di Roma, unitamente a personale dell’Ispettorato Controllo Qualità, deferivano, in stato di libertà, alla competente Autorità Giudiziaria, cinque persone – tra cui il rappresentante legale e quattro collaboratori di una ditta olearia – ritenute responsabili, a vario titolo, di frode nell’esercizio in commercio e vendita di

prodotti industriali con segni mendaci, poiché ponevano in vendita olio di semi come olio extra vergine di oliva riportante in etichetta dati atti a indurre in inganno il compratore sull'origine, provenienza o qualità del prodotto.

Nel corso dell'ispezione venivano altresì sottoposti a sequestro penale per le successive analisi di laboratorio:

- un silos contenente 5.000 litri di olio verosimilmente di semi di soia allo stato sfuso;
- 25 lattine da litri cinque caduna, recanti in etichetta la dicitura “extravergine di oliva”, contenenti verosimilmente liquido oleoso.

Il **26 maggio 2009**, in Roma, nel prosieguo delle indagini finalizzate alla repressione dei reati ai danni dell'Unione Europea nel settore “oleario”, Militari del locale N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri), unitamente a personale dell'I.C.Q. (Istituto Controllo Qualità) di Roma, hanno proceduto, nei confronti del legale rappresentate di una ditta di prodotti alimentari, alla contestazione degli illeciti amministrativi, ai sensi dei seguenti articoli:

- art. 13 del regolamento CE 1829/03, per aver posto in vendita un prodotto derivato da organismi geneticamente modificati privo delle indicazioni “prodotto da soia geneticamente modificata”;
- art. 4, paragrafo 2, regolamento CE 1830/03, per aver posto in vendita un prodotto derivato da organismi geneticamente modificati senza assicurare la trasmissione per iscritto all'acquirente dell'indicazione che il prodotto contiene O.G.M. o è da essi costituito.
- art. 5, paragrafo 2, regolamento CE 1830/03, per aver commercializzato un prodotto derivato da organismi geneticamente modificati senza predisporre sistemi e procedure standardizzate volte a conservare le informazioni relative al prodotto ottenuto da semi O.G.M. e all'identificazione, per un periodo di cinque anni dopo la transazione, dell'operatore che ha fornito il prodotto e del soggetto che ha ricevuto la merce.

Il **26 maggio 2009**, in Roma, nell'ambito delle indagini finalizzate alla repressione dei reati ai danni dell'Unione Europea, nel settore “oleario”, Militari del N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri) di Roma, unitamente a personale dell' I.C.Q. (Istituto Controllo Qualità) di Roma hanno proceduto, nei confronti del legale rappresentante di una società operante nel settore, alla contestazione dell'illecito amministrativo ai sensi dei seguenti articoli:

- art. 3 del decreto legislativo 109/92, per aver posto in vendita olio di semi confezionato in lattine sprovviste di sistema di etichettatura riportante le informazioni al consumatore;
- art. 13 del regolamento CE 1829/03, per aver posto in vendita un prodotto derivato da organismi geneticamente modificati privo delle indicazioni “prodotto da soia geneticamente modificata”;
- art. 4, paragrafo 2, regolamento CE 1830/03, per aver posto in vendita un prodotto derivato da organismi geneticamente modificati senza assicurare la trasmissione per iscritto all'acquirente dell'indicazione che il prodotto contiene O.G.M. o è da essi costituito;
- art. 5, paragrafo 2, regolamento CE 1830/03, per aver commercializzato un prodotto derivato da organismi geneticamente modificati senza predisporre sistemi e procedure standardizzate volte a conservare le informazioni relative al prodotto ottenuto da semi O.G.M. e all'identificazione, per un periodo di cinque anni dopo la transazione, dell'operatore che ha fornito il prodotto e del soggetto che ha ricevuto la merce.

Marchi di qualità

Il **2 aprile 2009**, in Roma, nell'ambito dei controlli finalizzati alla tutela dei “marchi di qualità” e della “sicurezza alimentare”, Militari del N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri), di Roma presso un supermercato, hanno sequestrato circa 50 kg. di salumi vari per essere stati posti in vendita scaduti di validità e rietichettati con una nuova data di scadenza. Nel contesto dell'attività, è stata contestata, al legale rappresentante, la violazione dell'art. 2 comma del decreto legislativo 27 gennaio 1992 n. 109.

Il **30 aprile 2009**, Militari del N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri) di Roma, nell'ambito delle attività finalizzate alla repressione delle frodi nel settore dei “marchi di qualità” hanno contestato l'illecito amministrativo per la violazione dell'art. 1 comma 1 lettera c) del decreto legislativo n. 297/2004:

- in Greccio (RI), al legale rappresentante di un'azienda alimentare per aver posto in vendita un prodotto composto, pasta, manzo e parmigiano, evocando illecitamente, sulla confezione, la denominazione di origine protetta, "parmigiano reggiano", senza la prevista autorizzazione del Consorzio di tutela;
- in Ferentino (FR), al direttore di produzione e responsabile del controllo della qualità di un caseificio, per aver posto in vendita un prodotto composto a base di gorgonzola evocando, illecitamente, sulla confezione, la denominazione di origine protetta, senza la prevista autorizzazione del "Consorzio per la tutela del formaggio gorgonzola".

Inoltre, presso lo stesso stabilimento, hanno posto sotto sequestro preventivo n. 5 rotoli di etichette, recanti la dicitura "mozzarella bufala" (tre rotoli) e "frozen bufala mozzarella" (due rotoli) e n. 2 confezioni di plastica da grammi 100 cadauna contenente prodotto, destinato al mercato estero, con etichettatura recante la dicitura mozzarella di bufala.

Al riguardo, è stato contestato l'illecito amministrativo, per la violazione dell'art. 2 comma 2 del decreto legislativo n. 297/2004, per aver evocato illecitamente, nella presentazione del prodotto, la denominazione di origine protetta, senza la prevista l'autorizzazione del Consorzio per la tutela della mozzarella di bufala.

Conserviero – ortofrutta

Il **16 settembre 2009**, in Anagni (RM) e Roma, nel corso dei controlli finalizzati alla repressione delle frodi nel settore "ortofrutta", Militari del N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri) di Roma hanno proceduto, presso un magazzino ed un supermercato di prodotti alimentari, al sequestro amministrativo di 7.053 bottiglie contenenti passata di pomodoro rustica, in violazione alle disposizioni di cui all'art. 2 del decreto legislativo 109/92 e del Decreto Ministeriale 17 febbraio 2006 del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, per aver omesso di indicare nell'etichetta l'indicazione del luogo di origine e/o provenienza del pomodoro fresco.

LIGURIA

Marchi di qualità

Il **20 novembre 2009**, in Camporosso (IM), Militari del N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri) di Parma, nell'ambito dei controlli finalizzati alla tutela dei "marchi qualità", presso un'azienda alimentare, hanno proceduto nei confronti del legale rappresentante al sequestro amministrativo di n. 3.570 confezioni di pesto di basilico, per aver commercializzato il prodotto evocando illecitamente la D.O.P. "Basilico Genovese D.O.P."

Inoltre, nel contesto delle attività, sono state sequestrate 9.350 etichette adesive a marchio D.O.P..

LOMBARDIA

Marchi di qualità

Il **23 aprile 2009**, in Cesano Boscone (MI), Militari del N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri) di Parma, nell'ambito dei controlli finalizzati alla tutela dei "marchi di qualità", presso una società di prodotti alimentari procedevano:

- al sequestro amministrativo, ai sensi dall'art. 13 della legge 689/81, di kg 2.072 di "tortelli fontina e tartufo" in confezioni da un chilo, valore commerciale di circa €8.500,00, poiché in etichetta presentavano esplicito riferimento alla "Fontina D.O.P." senza la prevista autorizzazione consortile;
- alla contestazione, al legale rappresentante, di una sanzione amministrativa, ai sensi dell'art. 1 comma 1 lettera c) del D.L.vo 297/2004, poiché produceva e commercializzava un prodotto contenente "Fontina D.O.P." senza l'iscrizione al Consorzio di tutela e la preventiva autorizzazione.

Il **7 maggio 2009**, in Cesano Boscone (MI), nel prosieguo delle attività finalizzate alla tutela dei “marchi di qualità”, Militari del N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri) di Parma hanno proceduto, nei confronti del legale rappresentante di un’azienda alimentare, alla contestazione dell’illecito amministrativo, ai sensi dell’art. 5 comma 2 lettera a) del decreto legislativo n. 109/1992, per aver ommesso di indicare in etichetta, nell’elenco degli ingredienti utilizzati, il nome della categoria di un prodotto impiegato per la realizzazione di “tortelli fontina e tartufo”.

PIEMONTE

Marchi di qualità

Il **17 febbraio 2009**, in Torino, Militari del N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri) di Parma, nell’ambito delle attività finalizzate alla repressione delle frodi nel settore dei “marchi di qualità” contestavano l’illecito amministrativo per la violazione dell’art. 1 comma 1 lettera c) del decreto legislativo n. 297/2004, al procuratore speciale di un’azienda alimentare per aver posto in vendita un prodotto composto a base di gorgonzola evocando, illecitamente, sulla confezione, la denominazione di origine protetta, senza la prevista autorizzazione del “Consorzio per la tutela del formaggio gorgonzola”.

PUGLIA

Vitivinicolo

Il **3 marzo 2009**, in Zapponeta (FG), Militari del N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri) di Salerno e dell’Arma territoriale, unitamente a personale dell’I.C.Q. (Ispettorato Controllo Qualità) di Bari, nel corso dei controlli finalizzati alla repressione delle frodi nel settore “vitivinicolo”, in esecuzione ad un provvedimento dell’Autorità Giudiziaria di Foggia e ad un’ordinanza di ingiunzione dell’I.C.Q. di Bari procedevano alla chiusura di un impianto vitivinicolo, per la durata di due mesi, in violazione dell’art. 1 comma 2^a del decreto legislativo 260/2000, in applicazione del Reg. CE 1493/99 art. 42 par. 5, riguardante l’introduzione di uve da mensa in stabilimento per la trasformazione di uve da vino.

VENETO

Marchi di qualità

Il **13 marzo 2009**, in Vidor (TV), Militari del N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri) di Parma, nell’ambito delle attività finalizzate alla repressione delle frodi nel settore dei “marchi di qualità”, hanno contestato al legale rappresentante di un’azienda alimentare, l’illecito amministrativo per la violazione dell’art. 1 comma 1 lettera c) del decreto legislativo n. 297/2004, per aver prodotto e commercializzato, nel periodo gennaio/marzo 2009, “tortellini noci e gorgonzola”, senza la prevista autorizzazione del “Consorzio per la tutela del formaggio gorgonzola”.

Nel contesto dell’attività, venivano posti sotto sequestro kg 10 di prodotto.

Il **28 aprile 2009** in Adria (RO), Militari del N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri) di Parma, a conclusione degli accertamenti finalizzati alla tutela dei “marchi di qualità” ed etichettatura dei prodotti alimentari, presso una panetteria, hanno posto sotto amministrativo, ai sensi dall’art. 13 della legge 689/81, i sotto indicati prodotti in violazione dell’ art. 2 lettera b del decreto legislativo 109/92, poiché recavano nelle etichette la dicitura “fatto a mano”, in realtà prodotti mediante procedimenti meccanici standardizzati:

- n. 330 confezioni da grammi 500 di “pane tostato tipo banana condito fatto a mano”, per complessivi kg. 165;
- n. 220 confezioni da grammi 250 di “di pane ciambella condita, fatto a mano”, per complessivi kg. 55;

- n. 108 confezioni da grammi 500 di “pane biscotto tostato casereccio al segale fatto a mano”, per complessivi kg. 54;
- n. 19 bobine di film plastico per etichettatura di prodotti confezionati recanti la dicitura “fatto a mano”.

Il 29 aprile 2009, in Sommacampagna (VR), nell’ambito dei controlli volti alla tutela dei “marchi di qualità”, Militari del N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri) di Parma, presso un pastificio, hanno proceduto al sequestro amministrativo, ai sensi dall’art. 13 della legge 689/81, di 99 depliant pubblicitari della “linea gourmet” recanti, tra l’altro, la dicitura “tortelloni giganti gorgonzola e speck”, con esplicito riferimento alla D.O.P. (denominazioni di origine protetta) “gorgonzola”, senza la prevista autorizzazione del relativo Consorzio di tutela, prevista dall’art. 1, comma 1, lettera c) del d.lgs. 297/2004.

L’11 maggio 2009, in Mussolente (VI), nell’ambito dei controlli finalizzati alla tutela dei “marchi di qualità”, Militari del N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri) di Parma hanno proceduto, nei confronti del legale rappresentante di un’ industria alimentare:

- al sequestro amministrativo di n. 103 confezioni da kg. 4, per un totale di kg 412, di pasta farcita, denominata “tortelloni gorgonzola e noci”, e n. 12 bobine di polipropilene per il confezionamento di n. 25.150 buste da 1 kg. di “tortelloni gorgonzola e noci”, poiché in etichetta presentavano esplicito riferimento ad una D.O.P. (denominazione di origine protetta) “gorgonzola” senza l’autorizzazione del relativo Consorzio di tutela prevista dall’art. 1, comma 1, lettera c) del decreto legislativo 297/2004;
- alla contestazione della sanzione amministrativa per l’illecito previsto dall’art. 1, comma 1, lettera c) del decreto legislativo 297/2004, per aver prodotto e commercializzato un prodotto composto impiegando quale ingrediente un prodotto a denominazione di origine protetta “gorgonzola”, senza la preventiva autorizzazione del Consorzio di tutela.

Il 21 maggio 2009, in Valeggio sul Mincio (VR), nell’ambito dei controlli finalizzati alla tutela dei “marchi di qualità”, Militari del N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri) di Parma, presso un pastificio, hanno proceduto, nei confronti del legale rappresentante, al sequestro amministrativo, ai sensi dall’art. 13 della legge 689/81, dei sotto indicati prodotti alimentari composti, poiché in etichetta presentavano esplicito riferimento alle D.O.P. (denominazioni di origine protetta) “grana padano” e “gorgonzola”, senza la prevista autorizzazione e senza l’iscrizione nei registri depositati presso i Consorzi di tutela, prevista dall’art. 1, comma 1, lettera c) del decreto legislativo 297/2004:

- n. 5 confezioni da kg. 1, per un totale di kg 5 di pasta farcita, denominata “tortelloni con porro gorgonzola e grana”;
- n. 5 confezioni da kg. 1, per un totale di kg 5 di pasta farcita, denominata “tortelloni gorgonzola e noci”;
- n. 4 confezioni da kg. 1 per un totale di kg 4 di pasta farcita, denominata “girasoli ricotta e grana”.

Il 22 giugno 2009 in Adria (RO), Militari del N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri) di Parma, a conclusione di accertamenti finalizzati alla tutela dei “marchi di qualità” hanno proceduto, nei confronti del legale rappresentante di una panetteria alla contestazione della sanzione amministrativa pecuniaria per l’illecito amministrativo punito dall’ art. 2 lettera a) del decreto legislativo n. 109/92, per aver prodotto pane con procedimento meccanico, ed averlo messo in commercio con etichetta apposta sulle confezioni recante la dicitura “fatto a mano”.

Il 25 giugno 2009, in Valeggio sul Mincio (VR), Militari del N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri) di Parma, a conclusione di accertamenti finalizzati alla tutela dei “marchi di qualità”, hanno proceduto, nei confronti del legale rappresentante di un pastificio alla contestazione della sanzione amministrativa pecuniaria per l’illecito amministrativo punito dall’ art. 1, comma 1, lettera c) del decreto legislativo n. 297 del 19.11.2004, per aver impiegato e commercializzato le denominazioni di origine protetta “gorgonzola D.O.P.” e “grana padano D.O.P.” nella realizzazione di prodotti composti, senza le preventive autorizzazioni e senza le iscrizioni nei registri depositati presso i rispettivi Consorzi di tutela.

TERRITORIO NAZIONALE (CAMPANIA – LAZIO)

Ittico

Nell'ambito dei controlli disposti da questo Comando, finalizzati alla repressione delle frodi nel settore "ittico", Militari dei competenti N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri):

- il **3 marzo 2009**, in Salerno, unitamente all'Arma territoriale, in collaborazione con personale dell'ASL SA/2, deferivano in stato di libertà, all'Autorità giudiziaria, il titolare di una pescheria ritenuto responsabile di tentata frode in commercio, per aver posto in vendita pesce "pagro" come "dentice mediterraneo". Nel contesto, sequestrato il prodotto ittico irregolare.

Venivano, inoltre, contestate le violazioni amministrative per mancata:

- a. indicazione sui cartelli espositori per la vendita di prodotti ittici freschi degli elementi per la tracciabilità;
- b. attuazione delle procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP.

Infine, nel corso del medesimo servizio, a carico di un'altra pescheria, venivano posti sotto sequestro amministrativo kg. 10 di molluschi di dubbia provenienza poiché detenuti per la vendita senza la documentazione sanitaria ed il prescritto marchio di identificazione.

Elevava sanzione amministrativa, a carico della legale rappresentante;

- il **6 marzo 2009**, in Pagani (SA), presso due pescherie, unitamente a personale dell'ASL SA/1, ponevano sotto sequestro amministrativo circa kg. 100 di pesce misto fresco e molluschi perché sprovvisti di documentazione sanitaria ed etichette relative alla tracciabilità del prodotto. Venivano, inoltre, contestate ai titolari delle pescherie le violazioni;
- il **6 marzo 2009**, in Roma, deferivano in stato di libertà, all'Autorità giudiziaria, il legale rappresentante di una società di importazione di prodotti alimentari, ai sensi dell'art. 12 legge 283/62, per aver detenuto, ai fini della commercializzazione, pesce congelato "hilsa", proveniente dallo Stato Myanmar (ex Birmania), non incluso nell'elenco dei Paesi autorizzati all'esportazione dei prodotti alimentari e delle pesca. Nel contesto, sequestrato kg 450 di prodotto ittico irregolare.



PREMIO ITALIA A TAVOLA



Il Movimento Difesa del Cittadino e Legambiente già da alcune edizioni hanno deciso di istituire all'interno dell'annuale rapporto Italia a Tavola sulle frodi alimentari la sezione "**PREMIO**" per dar voce all'altra faccia della medaglia. Parallelamente ai controlli e ai sequestri di prodotti contraffatti e sofisticati esistono iniziative di grande eccellenza che offrono ai consumatori servizi specifici ed esempi di buone pratiche alimentari. La redazione del Premio Italia a Tavola 2010 è stata possibile grazie alla preziosa collaborazione di Aiab (Associazione italiana per l'agricoltura biologica e Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi). Si tratta del **modello di ristorazione CIR food** che coinvolge i presidi ospedalieri dell'AUSL di Bologna e l'istituto Ortopedico Rizzoli e il caso della **Asl di Asti con il "Progetto 2Q Qualità Quotidiana"**, che ha come obiettivo quello di puntare su una ristorazione ospedaliera che riconosca il valore dell'alimentazione per la cura e la riabilitazione. **Da Ctm Altromercato arriva invece l'iniziativa Il Circolo del Cibo**, community che punta alla diffusione della cultura e del piacere di un "cibo buono fino in fondo" e alla creazione) di una rete di ristoranti che impieghi materie prime a filiera corta: sia locali che del commercio equo). Il progetto "**Prevenzione salute al ristorante**", segnalato dalla Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi), punta infine a promuovere la salute ed il benessere alimentare, rispondendo alle richieste provenienti da parte della popolazione in merito a stili di vita alimentare salutari ed equilibrati e creare un circuito presso cui trovare offerte gastronomiche diversificate.



PREMIO

ITALIA A TAVOLA



TITOLO
REFERENTE
SOGGETTI COINVOLTI

Il modello di ristorazione CIR food nell'appalto AUSL di Bologna

CIR food segnalato da AIAB

Servizio di ristorazione gestito da CIR food per i degenti presso i presidi ospedalieri afferenti all'AUSL di Bologna e presso l'istituto Ortopedico Rizzoli, ai dipendenti dell'AUSL di Bologna, agli utenti della refezione scolastica e sociale del Comune di Loiano e del Comune di Bazzano e ad altre utenze

DESCRIZIONE

Il modello di ristorazione dell'AUSL di Bologna, è studiato non solo per migliorare la qualità complessiva del servizio stesso e per incoraggiare sane abitudini alimentari, ma anche per fornire un supporto ai produttori di prodotti agro-alimentari locali e adottare pratiche rispettose dell'ambiente. Il progetto contribuisce a migliorare le prospettive di business per l'agricoltura locale e agisce come un meccanismo per resistere alla tendenza centralizzatrice del lavoro verso grandi aree urbane. Inoltre, il progetto promuove la sostenibilità socio-ambientale in modo semplice e diretto.

OBIETTIVI

I principali obiettivi del modello sono i seguenti:

1. ASPETTI NUTRIZIONALI:

Ristorazione Ospedaliera

Sono stati favoriti prodotti alimentari biologici, da produzione integrata, tipici e tradizionali, in relazione alla loro disponibilità locale, del commercio equo e solidale, in conformità con la legge regionale, la quale richiede che il 70% dei pasti debba essere preparato utilizzando prodotti con caratteristiche di biocompatibilità.

A seguito di condivisione con Unità Operativa Complessa di Dietologia e Nutrizione Clinica dell'AUSL di Bologna, per entrambe le categorie di utenti, degenti e dipendenti, sono stati creati menù a scelta multipla e sono state sperimentate e realizzate preparazioni idonee a favorire la scelta di alternative anche nelle diete speciali per specifiche patologie. La maggior parte dei piatti che costituiscono il menu è rappresentato da ricette tradizionali della regione.

Refezione Scolastica

I menu per le scuole dei Comuni di Loiano e Bazzano sono

stati elaborati con grande attenzione alle tradizioni locali, salvaguardano le indicazioni nutrizionali della Pediatria di Comunità, un elevato livello di gradimento ed il pieno rispetto delle diete per patologia e dei menù etico-religiosi.

2. ASPETTI AMBIENTALI

Nella definizione delle apparecchiature e delle procedure utilizzate per la trasformazione del prodotto alimentare, sono state favorite tecnologie e pratiche di lavoro rispettose dell'ambiente.

3. ASPETTI DI PROMOZIONE DELLA SALUTE

La gara per l'appalto del servizio è stata progettata anche per incentivare la promozione dell'educazione alla salute e le relative iniziative di informazione.

L'AUSL di Bologna ritiene importante promuovere la diffusione della cultura gastronomica come identità delle tradizioni locali ed in particolare la conoscenza dei prodotti tipici tradizionali, e delle relative qualità nutrizionali.

Si riportano due esempi:

Campagna di sensibilizzazione e responsabilizzazione civile

Utilizzo della pasta artigianale "Libera Terra" nella preparazione dei pasti per tutti gli utenti: degenti, dipendenti, refezione scolastica nella "*Giornata della memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime delle mafie*" che ogni anno si svolge il 21 marzo.

In tale giornata il primo piatto realizzato con pasta "Libera Terra" è accompagnato da un volantino che informa sull'iniziativa, pubblicizza l'impegno, stimola il coinvolgimento e la collaborazione nella lotta contro tutte le mafie.

Settimana Mondiale per la Riduzione del Consumo di Sale nelle mense dipendenti

Aderendo all'iniziativa promossa dalla Società Italiana di Nutrizione Umana "Meno sale e più salute fuori casa" CIR food ha stampato e distribuito i materiali predisposti dalle Organizzazioni Scientifiche: un pieghevole in fronte retro per ciascun utente e locandine da esporre nelle sale di ristorazione al fine di dar risalto all'iniziativa scientifica di stimolo alla riduzione del consumo di sale.

Inoltre CIR food partecipa, quando ne è richiesto, fornendo il proprio contributo a convegni, seminari dove si approfondisce il rapporto di partnership tra ente appaltante e gestore finalizzato al miglioramento del servizio di ristorazione ed alla cura della salute della persona.

4. ASPETTI DI RESPONSABILITÀ SOCIALE

L'AUSL di Bologna ha stabilito un accordo con CIR food per la realizzazione del progetto "il Buon Samaritano" seguendo il modello di recupero dei beni messo a punto dalla

società spin-off dell'Università di Bologna Last Minute Market. Si ottiene così una forma concreta e sostenibile di economia della reciprocità.

5. SVILUPPO DELL'ECONOMIA LOCALE

Al fine di contribuire alla crescita dell'economia locale, il bando di gara conteneva un criterio specifico, ovvero la preferenza ai prodotti locali ogniqualvolta possibile. In particolare, nell'ambito del Comune di Loiano sono stati realizzati accordi di fornitura con i produttori locali per l'approvvigionamento di prodotti biologici.

Questo modello si inquadra nell'ambito del progetto "Health Promoting Hospitals", sostenuto dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, che promuove un ruolo degli ospedali, non solo come luoghi di assistenza sanitaria e di cura delle malattie, ma come istituzioni aventi un ruolo da giocare, a fianco di altre organizzazioni sociali e sanitarie, nella promozione di stili di vita sani.

RIFERIMENTI

www.cir-food.it

Lorella Vignali



PREMIO

ITALIA A TAVOLA



2Q Qualità Quotidiana

TITOLO

2Q Qualità Quotidiana

REFERENTE

Direttore Generale dell'Asl AT Dott. Luigi Robino

SOGGETTI COINVOLTI

P.O. Cardinal Massaia di Asti, P.O. Santo Spirito di Nizza Monferrato

DESCRIZIONE

Nasce l'8 gennaio 2008 presso l'Ospedale "Cardinal Massaia" di Asti il "Progetto 2Q" Qualità Quotidiana, che ha come obiettivo quello di puntare su una ristorazione ospedaliera che riconosca il valore dell'alimentazione per la cura e la riabilitazione, ribadendo la centralità del paziente e recuperando la valenza culturale e conviviale del cibo.

Nell'ottica di tale progetto si è privilegiato la ricerca e la fornitura di prodotti a Km zero, utilizzando dunque prodotti, per quanto possibile locali, e rispettando la stagionalità.

I vantaggi sono stati subito evidenti, c'è stato infatti un contenimento dei costi attraverso la filiera corta, un rafforzamento con il territorio e il mondo rurale, il sostegno all'economia locale.

Insistendo su pasti che prestano attenzione al territorio e alla stagionalità dei prodotti, si contribuisce al rilancio dell'economia locale. Le gare d'appalto sono circa 40 all'anno e come primo requisito si chiede la qualità (per il 70%), in secondo luogo il prezzo (30%).

Il ricambio dei prodotti è continuo, nelle celle del magazzino viene stoccato ben poco, perché i prodotti freschi vengono consumati in giornata o quasi: kiwi di Cuneo, carne selezionata di pura razza piemontese, prosciutto cotto senza conservanti che una volta aperto va consumato nel giro di un giorno, e poi prodotti Doc e Dop come le Robiole di Roccaverano e Cocconato, il Raschera, il Montebore, e ancora gli stracchini e i budini dell'Agrilatteria del Pianalto, gli yogurt della Centrale del latte di Asti e Alessandria ecc. La qualità tocca anche altri prodotti provenienti da aree italiane, come il riso Veneria (area vercellese, di qualità Carnaroli), la pasta De Cecco, l'olio extra vergine da olive taggiasche. Il prodotto inoltre, se non può essere a Km 0, è

almeno etico come le arance che provengono da terre confiscate alla mafia, o le banane, il tè, il caffè e l'orzo da una cooperativa di commercio equosolidale.

I menu, seguendo la stagionalità dei prodotti, sono quattro e contemplano, sia preparazioni tipiche della tradizione piemontese che altre della cucina mediterranea al fine di garantire un corretto equilibrio nutrizionale.

Tale progetto ha portato un sostanziale cambiamento nella cucina dell' Ospedale di Asti, sia per l'approvvigionamento delle materie prime, sia per quanto riguarda la tipologia di piatti preparati e le tecniche di cottura adottate.

A partire dal mese di gennaio 2010, alcune preparazioni sono state modificate per ricercare una maggiore palatabilità dei cibi, ma anche per venire incontro alle esigenze di lavorazione. In particolare, nel menu invernale si è sperimentato l'utilizzo del pesce fresco nella preparazione dei pasti per i degenti e dipendenti.

Inoltre, nelle predisposizioni delle ricette a base di pesce surgelato, si è avuto cura di sostituire alcune varietà poco gradite come nasello e platessa con altre, quali ad esempio, filetti di pesce San Pietro. Una volta la settimana e più precisamente ogni venerdì, il menù dell'ASL AT prevede un piatto di pesce fresco che, per una scelta dell'Azienda, arriva in cucina già sviscerato e sfilettato pronto per essere cucinato nella mattinata stessa.

E' possibile, superata la fase di sperimentazione, prevedere l'introduzione nel menu di pesce fresco una o più volte la settimana anche grazie ad una diversa organizzazione della cucina che è stata integrata, nel numero di addetti, con l'assunzione di 2 cuochi professionisti, con la figura di un tecnologo alimentare per la ristorazione e con la collaborazione dell'esperta nella formazione.

L'acquisto di pesce fresco richiede una ricerca e valutazione costante delle tipologie di pesce da scegliere tenendo conto di molti parametri quali: la stagionalità, i principi nutritivi, il metodo di cottura, la ricetta più appropriata alle esigenze anche economiche (costo/gradimento) della ristorazione ospedaliera, i tempi di lavorazione e la resa in cottura.

È stato dunque necessario migliorare il servizio di ristorazione ospedaliera per ridurre la malnutrizione e i costi correlati, ridurre i costi derivanti dagli sprechi, migliorare il confort del paziente e l'immagine percepita dell'ospedale.

OBIETTIVI

Dimostrare che i tempi di ricovero dovrebbero ridursi anche grazie ad una appropriata alimentazione ospedaliera.

RIFERIMENTI

Dott. Angelo Risi Responsabile Organizzativo

E-mail: risi@asl.at.it

Tel: 335-1810963



PREMIO

ITALIA A TAVOLA



IL CIRCOLO DEL CIBO



TITOLO	Il Circolo del Cibo
REFERENTE	Altromercato
SOGGETTI COINVOLTI	Consumatori/ chef e ristoranti, bar, enoteche, pizzerie / Botteghe del Mondo del commercio equo e solidale
DESCRIZIONE	<p>Il progetto è stato presentato a Milano nel 2009: si tratta di una community dedicata a gourmet, chef, ristoratori, produttori, consumatori attenti all'origine dei prodotti, alla ricerca del CIBO BUONO FINO IN FONDO. Chi aderisce al circolo può raccontare, recensire, segnalare un ristorante, un piatto, un luogo, un progetto che abbiano comunanza con la filosofia del Circolo del Cibo, scegliere tra i Ristoranti del Circolo del Cibo per un pranzo o una cena speciali, viaggiare nelle culture e tra le materie prime, i mercati, le cucine del mondo grazie a viaggi in cucina, consultare le Dispense solidali (informazioni di prima mano su cibi, prodotti, terre e idee di questo e dell'altro lato del mondo) e molto altro. Al circolo del cibo aderiscono ben 40 ristoranti e presto aderiranno anche molti bar, agriturismi, bed and breakfast e pizzerie. Quello che accumuna coloro che aderiscono al Circolo del Cibo è la volontà di promuovere e sostenere la tracciabilità dei prodotti attraverso la corretta e completa etichettatura degli stessi, la filiera corta, quindi l'utilizzo di prodotti del territorio, la biodiversità, tutto nel rispetto dei diritti ambientali e senza dimenticare il piacere di gustare del buon cibo.</p>

OBIETTIVI

La diffusione della cultura e del piacere (sociale!) di un CIBO BUONO FINO IN FONDO.

La diffusione di informazioni su chi e come la pratica.

La creazione (già in fieri) di una rete di ristoranti che rispetti la filosofia del BUONO FINO IN FONDO (materie prime a filiera corta: sia locali che del commercio equo)

RIFERIMENTI

ilcircolodelcibo@altromercato.it

www.ilciroclodelcibo.it



PREMIO

ITALIA A TAVOLA



TITOLO	PREVENZIONE SALUTE AL RISTORANTE
REFERENTE	EDI SOMMARIVA
SOGGETTI COINVOLTI	Imprese di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla legge 25 agosto 1991 n. 287, senza pregiudizio per dimensioni aziendali, forma giuridica e forma distributiva.
DESCRIZIONE	<p>Si aderisce al progetto attraverso la preliminare sottoscrizione, da parte del singolo ristoratore, di un Disciplinare. E' necessario infatti osservare una serie di prerequisiti (autorizzazioni sanitarie, rispetto delle norme di corretta prassi igienica e attuazione del piano di autocontrollo igienico-sanitario)</p> <p>Le azioni:</p> <ul style="list-style-type: none">- Formazione (in aula e con strumenti informatici) ed informazione degli operatori del settore per assicurare competenza e consapevolezza;- Valorizzazione dell'offerta mediante una carta dei servizi, nella quale sono dichiarati gli obiettivi e gli standard qualitativi del servizio erogato dall'impresa;- Lettura nutrizionale di piatti della tradizione e di menu, anche con riguardo a clienti con malattie metaboliche.
OBIETTIVI	Il progetto nasce da una partnership con il Ministero della salute per promuovere la salute ed il benessere alimentare, rispondere alle richieste provenienti da parte della popolazione in merito a stili di vita alimentare salutari ed equilibrati e creare un circuito presso cui trovare offerte gastronomiche diversificate
RIFERIMENTI	Edi Sommariva -segreteria@fipe.it

