

MDC E LEGAMBIENTE PRESENTANO

ITALIA A TAVOLA 2009

VI° RAPPORTO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

L'indagine più completa su tutta la filiera alimentare: tutti i numeri e i casi delle operazioni dei Carabinieri per la Tutela della Salute, Ispettorato per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari, Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, Corpo Forestale e Guardia Costiera. E da quest'anno il rapporto si arricchisce del contributo dell'Agenzia delle Dogane e dei Carabinieri per le politiche agricole.

Tonnellate di insaccati invase da parassiti, formaggio avariato riciclato e spacciato per buono, prodotti ittici congelati scaduti o in cattivo stato di conservazione. Queste e altre le frodi che nel 2008 hanno portato a un boom di sequestri: aumentano del 142% i chilogrammi di prodotto sequestrati dai Nas e del 642% il valore dell'attività di controllo dell'ICQ.

Tempi duri per i criminali dell'agroalimentare oggetto di un vero e proprio boom di sequestri nel 2008 ad opera delle Forze dell'ordine. Le cifre sono da capogiro: oltre **34 milioni di chilogrammi di prodotti sequestrati dai Carabinieri per la Tutela della Salute (Nas)** per un valore di circa 160 milioni di euro. **Notevole l'incremento dei chilogrammi sequestrati e del loro valore rispetto al 2007: rispettivamente il 142% e il 32%. Maggiori le cifre dei risultati delle ispezioni svolte dall'Ispettorato per il controllo della qualità dei prodotti (ICQ): 181 milioni di euro di cui 172 milioni solo nel settore vitivinicolo.**

“Osservando questi risultati – ha commentato **Antonio Longo, presidente del Movimento Difesa del Cittadino** - sembra che **il buon cibo italiano non trovi pace in tema di sicurezza alimentare**. La salute dei consumatori è sempre di più compromessa da sofisticazioni e contraffazioni. **Il gran numero dei sequestri testimonia però l'impegno delle Forze dell'Ordine a difendere i cittadini grazie ad operazioni sempre più mirate e anche all'aiuto delle nuove tecnologie**”.

Intensa infatti l'attività di controllo: oltre 28mila ispezioni da parte dei Nas, 37mila da parte dell'ICQ ben 157mila nel settore ittico a cura delle Capitanerie di Porto. Sono stati, invece, circa 53mila gli interventi dell'Agenzia delle Dogane. Non manca poi l'attività del Corpo Forestale (766 operazioni) e dei Carabinieri per le Politiche Agricole (969).

"Se la strada per uscire dalla crisi economica passa, a detta degli esperti, per la valorizzazione e promozione delle risorse tipiche del Belpaese, e quindi in primis dell'agroalimentare di qualità con le sue tradizioni e la sua notorietà all'estero – ha dichiarato **Francesco Ferrante, della Segreteria nazionale di Legambiente** - **la lotta alle contraffazioni e ai criminali che lucrano sulla fiducia e la salute dei cittadini diventa attività fondamentale e irrinunciabile**. E se i dati di oggi dimostrano l'efficacia dei controlli, emerge con più forza la necessità di investire in **prevenzione, attraverso un più serio e puntuale lavoro degli enti preposti, a partire dall'Agenzia per la sicurezza alimentare europea, che fino ad oggi ha invece brillato per assenza se non per sudditanza agli interessi economici di pochi grandi gruppi dell'agroalimentare**”.

Il 2008 lo ricorderemo per molti scandali alimentari: dal vino all'acido cloridrico scoperto a Veronella (VR), all'emergenza latte alla melamina alla carne suina alla diossina. E ancora: 54 tonnellate di prodotti ittici congelati scaduti o in cattivo stato di conservazione ritrovati a Bari, "pesce topo" (proveniente dall'Atlantico del Nord) spacciato per "cuoricini di merluzzo", 2 container sequestrati a Ravenna perché contenenti 40 tonnellate di farina di riso contaminate da melamina. E come se non bastasse ci sono le frodi al Made in Italy e ai prodotti tipici del nostro territorio, a partire dalle 30 ordinanze di custodia cautelare emesse ad aprile per possibile truffa finalizzata alla produzione e vendita di olio extravergine di oliva sofisticato. Si trattava di olio di semi di soia mischiato con quello di girasole, a cui veniva aggiunto betacarotene e clorofilla industriale.

Ma c'è anche chi da il buon esempio. Anche quest'anno MDC e Legambiente vogliono riconoscere, con il **Premio Italia a Tavola**, alcuni casi di eccellenza nel panorama agroalimentare. Come nell'edizione 2008 **il biologico (con la collaborazione Aiab) è ancora protagonista** con due mense scolastiche che coniugano i principi del cibo genuino, del rispetto dell'ambiente e dell'informazione al consumatore. C'è poi l'iniziativa di una rete di famiglie che, grazie all'attività di promozione del Comune, si è attivata su singole problematiche, individuando possibili proposte e/o soluzioni ai problemi della comunità. Il premio andrà anche alla **campagna per una corretta alimentazione dell'infanzia di Coop**, che prevede interventi concreti per combattere l'obesità infantile. Interessante il progetto, segnalato dall'**Associazione italiana Celiachia**, che vede numerosi punti ristoro (ristoranti, pizzerie, gelaterie, hotel) impegnati a garantire pasti senza glutine in totale sicurezza. Il mondo della ristorazione è invece rappresentato da due esperienze segnalateci dalla **Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi)**: un circuito di ristoranti particolarmente attento all'educazione alimentare e un esercizio, con il marchio "Bollino Blu" che ha messo in atto una strutturata gestione delle lamentele con i clienti e azioni particolarmente attente alle problematiche ambientali. Da **Slow Food arriva infine il progetto "Orto in condotta"** che vede coinvolti insegnanti, nonni genitori, aziende del territorio e il comune stesso di San Mauro Torinese.

I controlli

Aziende alimentari, magazzini, ristoranti, mense scolastiche e aziendali, supermercati, punti di sbarco e dogane. Sotto la lente delle forze dell'ordine italiane ci sono tutti i canali di offerta dell'agroalimentare ai cittadini italiani. **Oltre 28mila le ispezioni svolte dai Carabinieri per la Tutela della Salute nel 2008:** attività che ha riguardato soprattutto il comparto della Ristorazione (7.969) e delle Carni e allevamenti (6.398). **E' settore vitivinicolo, invece, il più controllato dall'Ispettorato per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari:** 9.266 ispezioni a cui si aggiungono le circa 6mila per quanto riguarda le qualità regolamentate (VQPRD e IGT). In totale **le operazioni svolte dall'ICQ nel 2008 sono state oltre 37mila.**

Nel settore ittico le Capitanerie di Porto hanno svolto oltre 157 controlli perlustrando soprattutto le imbarcazioni in mare (38.479) e i banchi della grande distribuzione al dettaglio e degli ambulanti. Circa 12mila sono stati invece gli interventi nei mercati ittici e negli stabilimenti destinati alla lavorazione, conservazione e commercializzazione del pesce.

A proteggere le frontiere del nostro Paese ci ha pensato **l'Agenzia delle Dogane** che ogni anno si confronta con ben 13 milioni di tonnellate di prodotti agroalimentari importati, per un valore di circa 8 miliardi di euro. In particolare, **i controlli effettuati sulle spedizioni di merce alimentare sono stati 53mila.**

Ammontano a 1.520 le verifiche svolte dal Corpo Forestale degli ultimi tre anni, di cui 847 nel 2008. Circa mille, invece, le aziende controllate dai Carabinieri per le politiche agricole sia per quanto riguarda il percepimento degli aiuti comunitari che la tutela del consumatore.

I sequestri

Solo i Nas hanno sequestrato oltre 34 milioni di chilogrammi di prodotti per un valore di circa 160 milioni di euro (rispettivamente il 142% e il 32% in più rispetto al 2007); 5.866 le infrazioni penali, 49 le persone arrestate e 836 le strutture chiuse per motivi di salute pubblica. Maggiori le cifre dei risultati delle ispezioni svolte dall'ICQ: 181 milioni di euro di cui 172 milioni nel settore vitivinicolo.

L'attività di controllo della Guardia Costiera ha portato invece al **sequestro di circa 330 mila chili di prodotti ittici e a oltre 5,5 milioni di euro di sanzioni comminate. La frode principale riguarda il ritrovamento di prodotti in cattivo stato di conservazione o comunque inadatti al consumo umano.** In tutto il 2008 sono stati ritrovati oltre 220mila chilogrammi di prodotto.

Le importazioni di prodotti del settore agroalimentare ammontano, annualmente, ad oltre 13 milioni di tonnellate per un valore di circa 8 miliardi di euro. Su questa mole di merce lavora **l'Agenzia delle dogane che, nel 2008, ha svolto circa 53.000 ispezioni.** Anche i risultati dei **controlli dei bagagli** al seguito dei passeggeri hanno condotto, **nel 2007, al sequestro di circa 20.000 kg di prodotti di origine animali (carni, prodotti a base di carne, latte e prodotti lattiero caseari).** **Le difformità riscontrate nel 2008 nel corso di tali controlli sono state circa 1.200 ed hanno comportato il sequestro di oltre 1.800 tonnellate di prodotti alimentari e carne.**

Per quanto riguarda **il sistema di allerta comunitario il 2008** ha registrato un aumento delle notifiche (+3,6%) con 3.040 segnalazioni. La problematica principale riguarda le micotossine, presenti soprattutto nella frutta secca, e le salmonelle. Da segnalare 58 segnalazioni per la melamina, sostanza al centro di un triste scandalo alimentare. Anche quest'anno è la Cina (con 513 notifiche) il paese da cui provengono i principali prodotti irregolari. Segue la Turchia (311).

Il lavoro del Corpo Forestale ha invece portato all'emissione di **127 sanzioni amministrative per un importo medio pari a 1.125.317 di euro. Rilevante l'operazione "Vendemmia sicura",** iniziata nel 2007 e conclusasi nel 2008. Grazie a questo intervento è stata scoperta **un'organizzazione dedita alla sofisticazione dei vini tramite l'uso di acqua, zuccheri, acido cloridrico e solforico.** A seguito dei primi controlli, nel 2008 la polizia giudiziaria ha svolto numerosi ispezioni presso soggetti e cantine ubicate in Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Umbria, Lazio e Puglia, **sequestrando circa 140.000 ettolitri di vino e prodotti vinosi sofisticati destinati ai mercati del nord Italia.**

Circa 200, infine, le violazioni accertate dai Carabinieri per le Politiche Agricole. Di queste 111 sono penali. Le persone segnalate sono invece 566 e oltre 74 milioni i contributi verificati.

INDICE

CAP. I - L'attività operativa dei Carabinieri per la Tutela della Salute	Pag. 5
CAP. II - I controlli 2008 dell'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari	Pag. 13
CAP. III – L'Agenzia delle Dogane per la tutela della salute e della sicurezza del cittadino	Pag. 29
CAP. IV – Il Corpo Forestale dello Stato e la tutela della salute dei cittadini	Pag. 37
CAP. V – Il sistema di allerta comunitario	Pag. 41
CAP. VI – I controlli delle Capitanerie di Porto	Pag. 44
CAP. VII - L'attività dei Carabinieri per le Politiche Agricole	Pag. 50
PREMIO ITALIA A TAVOLA	Pag. 61
APPENDICE - Il calendario delle frodi alimentari (notizie da agenzie stampa, quotidiana e segnalazioni dalle nostre sedi)	Pag. 73

Dossier a cura di: Silvia Biasotto, Elena Franci, Valentina Santangelo, Daniela Sciarra
Copertina: Marco Lovisatti

Capitolo I

L'ATTIVITÀ OPERATIVA DEL COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE ANNO 2008

Ammonta a circa 160 milioni di euro il valore dei sequestri svolti dai Carabinieri per la Tutela della Salute nel 2008: il 32% in più rispetto all'anno precedente. **I chilogrammi sequestrati registrano un incremento a tre cifre: +142%.** Si tratta di percentuali importanti se si considera che le ispezioni svolte nel 2008 sono il 6% in più rispetto al 2007.

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 €
2007	28.173	5.559	18.787	1.849.847	47	2.918	8.568	853	595	14.271.352	121.210.469
2008	28.190	5.866	15.348	2.147.674	49	2.761	7.535	836	585	34.579.472	159.562.100

D'altra parte il 2008 è stato segnato da importanti operazioni a cura dei Nas. Come **il caso delle oltre 200 forme di formaggio, per un peso complessivo di circa 80 tonnellate** e un valore commerciale di 800mila euro, sequestrate dai Nas di Parma a dicembre; le **30 ordinanze di custodia cautelare emesse ad aprile** per possibile truffa finalizzata alla produzione e vendita di olio extravergine di oliva sofisticato. Si trattava di olio di semi di soia mischiato con quello di girasole, a cui veniva aggiunto betacarotene e clorofilla industriale. Oppure ad ottobre il Corpo ritrovò in un magazzino, a Roma, 8mila chili di alimenti etnici invasi da parassiti, soprattutto blatte. **Gli alimenti sequestrati, per un valore di 250 mila euro,** erano destinati a rifornire ristoranti e negozi di Roma.

Fondamentale è stata l'azione del Corpo in alcuni grandi scandali alimentari del 2008. Ricordiamo la questione **dei suini alla diossina** e dei controlli scattati subito dopo l'allerta lanciata dall'Unione europea sul rischio di contaminazione della carne proveniente dall'Irlanda. Preoccupante **il caso del latte contaminato da melamina proveniente dalla Cina. Dal 22 settembre al 13 ottobre i Carabinieri dei Nas hanno ispezionato 855** strutture che si occupano di importazione e distribuzione di prodotti alimentari cinesi. Sono stati prelevati 127 campioni, scelti attraverso un metodo scientifico, poi inviati ai competenti laboratori di analisi. Su 48 campioni inviati dall'Istituto Zooprofilattico di Torino 3 mostravano positività alla melamina: 2 confezioni di latte e uno yogurt.

SICUREZZA ALIMENTARE ANNO 2008

SETTORE OPERATIVO ¹	ISPE-ZIONI	Infraz Penali	Infrazioni Amministrative			PERSONE			CAMPIONI PRELEVATI ²	Strutture		SEQUESTRI			
			Contestate	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	620	82	157	43	58.985	0	49	94	258	14	8	26.005	424.156	1.200	1.186.422
Alimenti dietetici	546	102	109	15	107.557	0	73	62	117	3	1	30.936	74.567	0	918.249
Carni e allevamenti	6.398	1.935	4.424	313	405.235	2	857	1.618	10.763	207	220	1.315.415	203.281	74.703	51.278.890
Conserve alimentari	784	102	325	49	46.330	0	63	182	366	35	4	20.228.412	15.029.239	0	48.878.458
Farine, pane e pasta	3.856	274	1.983	493	377.022	0	190	1.280	609	124	28	1.595.800	389.544	400	3.358.688
Latte e derivati	2.477	374	1.952	79	86.236	0	218	445	1.115	57	48	658.293	326.005	1.910	17.544.918
Mangimi e prod. Zoo.	557	31	50	8	7.038	0	23	37	311	2	3	251.895	2.153	426	1.015.855
Oli e grassi	1.447	1.228	298	39	45.222	41	248	212	653	22	15	335.153	93.732	0	2.062.592
Prodotti ittici	1.568	127	457	56	65.911	0	90	285	166	37	36	138.250	213.484	0	1.680.355
Ristorazione	7.979	1.146	4.665	896	697.167	6	692	2.758	444	297	86	82.195	144.101	29	2.819.668
Salumi e insaccati	360	66	179	22	32.478	0	35	107	90	9	4	317.874	46.217	0	2.330.935
Vini e alcolici	1.253	360	659	189	189.354	0	197	407	924	23	125	9.505.050	1.697.791	2	25.979.486
Zuccheri e sofisticanti	345	39	90	18	29.139	0	26	48	266	6	7	94.195	8.026	0	509.585
Totale generale	28.190	5.866	15.348	2.220	2.147.674	49	2.761	7.535	16.082	836	585	34.579.472	18.652.296	78.670	159.562.100

Infrazioni amministrative contestate e definite.

Valore delle strutture sequestrate o chiuse

Euro 476.390.889

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

Acque e bibite

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 €
2007	764	58	298	12.684	0	43	142	18	8	205.190	3.725.503
2008	620	82	157	58.985	0	49	94	14	8	26.005	1.186.422

Fonte: Nas

Leggermente in calo le ispezioni nel settore di Acqua e bibite, passate dalle 764 del 2007 alle 620 del 2008. Sul fronte dei risultati si rileva invece **un aumento dei chilogrammi sequestrati** e una diminuzione del loro valore.

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 €
2007	459	41	83	25.052	0	31	66	3	2	241	1.074.819
2008	546	102	109	107.557	0	73	62	3	1	30.936	918.249

Fonte: Nas

Sono circa 550 i controlli svolti dai Nas nel 2008 nel comparto degli alimenti dietetici. Da segnalare **l'incremento dei chilogrammi sequestrati passati da 241 a circa 31mila nel 2008**. Proprio lo scorso febbraio i carabinieri del Nas di Torino hanno sequestrato oltre 4 milioni di confezioni di integratori alimentari e dietetici scaduti o mal conservati per un valore di 25 milioni di euro.

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 €
2007	6.105	2.004	5.574	572.546	43	1.080	1.570	130	126	204.644	71.446.036
2008	6.398	1.935	4.424	405.235	2	857	1.618	207	220	1.315.415	51.278.890

Fonte: Nas

Anche quest'anno Carni e allevamenti è il settore con **il valore più alto dei sequestri: 51.278.890 su un totale di circa 160 milioni**. **In aumento le strutture chiuse per motivi di salute pubblica (207) e quelle sequestrate (220)** mentre sono circa 2mila le infrazioni penali e 405.235 le persone arrestate.

Tra le operazioni principali del 2008 ricordiamo l'attività di controllo svolta nell'ambito dell'emergenza della **carne suina contaminata da diossina**. Lo scorso dicembre, a seguito

dell'allerta europea, su 22 partite di carni entrate in Italia e segnalate dalla Commissione europea come a rischio contaminazione, scattarono le verifiche alle frontiere sia sui suini che sui bovini. In questa occasione il Comando Carabinieri del Nas effettuò sul territorio nazionale il controllo di 228 esercizi di vendita al minuto e supermercati. In base alla documentazione i Nas non ritrovarono carne suina di provenienza irlandese in nessun esercizio ispezionato.

Conservas alimentari

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 €
2007	1.010	150	525	43.493	0	84	287	28	17	816.716	6.178.294
2008	784	102	325	46.330	0	63	182	35	4	20.228.412	48.878.458

Fonte: Nas

Il settore delle Conserve alimentari, insieme a quello delle Carni e allevamenti, registra tra i valori più alti di merce sequestrata: **48.878.458**. Solo **784** ispezioni hanno portato infatti a oltre **20 milioni di chilogrammi di prodotti sequestrati e a 102 infrazioni penali**.

Farine, pane e pasta

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 €
2007	3.879	382	2.751	313.990	1	256	1.432	136	64	2.027.908	4.715.268
2008	3.856	274	1.983	377.022	0	190	1.280	124	28	389.544	3.356.688

Fonte: Nas

Ammontano a 3.856 le ispezioni effettuate nel 2007 dai Nas. I controlli hanno portato a circa 2mila infrazioni penali e al sequestro circa 390mila chilogrammi di prodotto per un valore di 3.356.688 di euro. In particolare, si segnala, a fronte di un valore pressoché costante dei controlli una diminuzione dei sequestri sia di prodotto che delle strutture.

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 €
2007	2.421	537	1.100	73.000	0	271	622	95	82	826.862	11.945.234
2008	2.477	374	1.952	86.236	0	218	445	57	48	658.293	17.544.918

Fonte: Nas

Latte alla melamina, mozzarelle prodotte da caseina o ancora peggio contaminate da diossina. Queste alcune delle frodi che hanno colpito il settore del latte e derivati nel 2008. Proprio di

recente, lo scorso giugno, i Carabinieri del Nas hanno sequestrato circa 4 tonnellate e mezzo di mozzarelle, prodotte da un'azienda casearia di Crema e distribuite per il consumo in tutto il Nord Italia. I Nas hanno accertato che le mozzarelle venivano prodotte presso quell'azienda utilizzando quasi esclusivamente materie prime non consentite quali caseina, burro e formaggi rientrati in azienda perché scaduti o prossimi alla scadenza. In particolare, **nel 2008 2.477 ispezioni hanno portato al riscontro di 374 infrazioni penali e al sequestro di circa 660mila chili di prodotti per un valore di 17.544.918 di euro.**

Mangimi e prodotti zootecnici

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 €
2007	483	33	41	3.544	0	25	31	3	3	495.900	1.477.292
2008	557	31	50	7.038	0	23	37	2	3	251.895	1.015.855

Fonte: Nas

Aumentano i controlli (+15%) nel comparto dei Mangimi e dei prodotti zootecnici, ma **diminuiscono le infrazioni penali e i sequestri**: -49% per i chilogrammi di prodotto e -31% per il loro valore in euro.

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 €
2007	1.653	642	519	37.518	0	151	288	20	13	497.482	1.236.295
2008	1.447	1.228	298	45.222	41	248	212	22	15	335.153	2.062.592

Fonte: Nas

Contraffazioni e sofisticazioni ogni anno minano il settore degli Oli e grassi. **Oltre 1.400 i controlli** in questo comparto da parte dei Nas che hanno portato a sequestri per oltre 2 milioni di euro. Tra le frodi più frequenti c'è la **sofisticazione oli scadenti poi venduti come extravergini di oliva**. Nel aprile 2008 i Carabinieri dei Nas hanno emesso oltre 30 ordinanze di custodia cautelare per possibile truffa finalizzata alla produzione e vendita di olio extravergine di oliva sofisticato. Si sarebbe trattato di olio di semi di soia mischiato con quello di girasole, a cui veniva aggiunto betacarotene e clorofilla industriale.

Prodotti ittici

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 €
2007	1.555	400	564	64.652	0	223	343	31	23	156.171	1.642.424
2008	1.568	127	457	65.911	0	90	285	37	36	138.250	1.680.355

Fonte: Nas

Stabili i controlli mentre diminuiscono le infrazioni penali (da 564 nel 2007 a 457 nel 2008) e i chilogrammi sequestrati (da 156 mila a 138 mila). Tra le frodi più diffuse ci sono la vendita di prodotti scongelati per freschi o di prodotti di allevamento per prodotti di cattura in mare o di specie diverse da quelle dichiarate. Spesso sono stati riscontrati casi di vendita di prodotti trattati con additivi per mascherare un preesistente stato di alterazione.

Ristorazione

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 €
2007	7.952	929	6.451	477.172	0	630	3.370	368	132	347.921	2.279.141
2008	7.979	1.146	4.665	697.167	6	692	2.758	297	86	82.195	2.819.668

Fonte: Nas

Nel settore della Ristorazione i valori, rispetto al 2007, sono tendenzialmente costanti. Nel 2008 sono state 7.979 le ispezioni, 1.146 le infrazioni penali, circa 300 le strutture chiuse per salute pubblica e 86 quelle sequestrate. Circa 83mila i chilogrammi di prodotto oggetto di una frode alimentare per un valore di 2.819.668 di euro.

Salumi e insaccati

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 €
2007	287	69	160	12.857	0	32	86	7	2	19.722	322.270
2008	360	66	179	32.478	0	35	107	9	4	317.874	2.330.935

Fonte: Nas

Boom di sequestri nel settore dei salumi e insaccati: nel 2008 i chilogrammi sequestrati e il loro valore si sono incrementati rispettivamente del 1.500% e del 623%. Si tratta di risultati a fronte di un aumento dei controlli in proporzione minore: +25%. Ricorderemo infatti il 2008 per importanti operazioni di sequestro da parte dei Nas in questo comparto. **A febbraio l'Ufficio Affari**

Legali e Vigilanza del Consorzio del Prosciutto di Parma insieme ai Carabinieri Nas di Padova e alla Procura della Repubblica di Vicenza portarono a termine una maxi operazione di vigilanza durata due mesi che si concluse con la **scoperta di circa mille falsi prosciutti di Parma**. Oggetto della contraffazione era la "corona ducale" che contraddistingue il prosciutto di Parma originale e che era stata apposta con un timbro falso su prosciutti non genuini.

9.500 kg di insaccati avviati a distruzione e circa 32.500 kg di prosciutto crudo, culatello, salami, pancette e speck in cattivo stato di conservazione, scaduti da anni e per questo sequestrati: questo invece il **bilancio dell'operazione condotta dai Nas del nucleo di Brescia presso gli stabilimenti dell'azienda "Salumi Val Baganza Srl" con sede legale a Parma**. Nel corso dell'operazione venne effettuato il sequestro giudiziario di circa 32.500 kg di insaccati vari (prosciutto crudo, culatello, salami, pancette, speck) in cattivo stato di conservazione perché invasi da larve, insetti e muffe e con la data di scadenza superata dal 2003. Vennero inoltre sequestrati uno stabilimento per la lavorazione del prosciutto nel comune di Felino e uno deposito di alimenti privo di autorizzazione a Langhirano (Parma). 9.500 kg di insaccati saranno distrutti.

A novembre sono state invece sequestrate circa 2 tonnellate di salumi e carni bovine macinate in un salumificio della Provincia di Piacenza. L'operazione è stata portata avanti dai Carabinieri del Nas di Parma, in collaborazione con personale del Comando Provinciale dei Carabinieri di Piacenza, nell'ambito delle attività disposte dal Sottosegretario alla Salute Francesca Martini per tutelare la salute dei cittadini da illecite attività nel settore agroalimentare. I Nas nel corso delle verifiche igienico sanitarie hanno riscontrato la presenza di **lotti di salumi in cattivo stato di conservazione destinati ad essere ripuliti, per eliminare le tracce del deterioramento, e poi abusivamente riconfezionati e posti in commercio con data di scadenza posticipata rispetto a quella stabilita dal produttore originario**. E' stato inoltre accertato che i processi di lavorazione dei prodotti nello stabilimento non erano conformi alla normativa vigente: sono stati infatti rinvenuti circa 2 quintali di carne bovina macinata che l'azienda non era autorizzata a trattare.

Peggiora la situazione riscontrata dai Nas di Brescia **a dicembre: circa 100 tonnellate di prosciutti di Parma dop, altri salumi e insaccati scaduti da anni**, invasi da larve, mosche e scarafaggi, venivano rilavorati, sistemati e rietichettati con nuove scadenze per la vendita porta a porta, nei mercati ambulanti e minimarket etnici, in prevalenza del nord Italia, a prezzi stracciati: 2,5 euro al chilo invece dei consueti 9 euro.

Vini e Alcolici

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 €
2007	1.234	303	549	201.558	3	82	258	13	123	8.645.105	15.030.011
2008	1.253	360	659	189.354	0	197	407	23	125	9.505.050	25.979.486

Come nel settore dei Salumi e insaccati, anche per i Vini e alcolici a fronte di un lieve incremento delle ispezioni si riscontrano **grandi risultati in termini di sequestri e non solo. Aumentano le infrazioni penali e amministrative, le persone segnalate alle autorità, le strutture chiuse e sequestrate e i sequestri stessi**. In particolare, i chilogrammi aumentano di circa il milione mentre il

valore passa dai 15 milioni del 2007 ai circa 26 del 2008 (+72%). **Tra le operazioni principali segnaliamo, a ottobre, il sequestro di 16.000 ettolitri di mosto, in Puglia, con un'operazione congiunta di ICQ, l'Ispettorato Controllo Qualità, NAS Carabinieri, Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, Corpo Forestale dello Stato, Polizia Stradale e Guardia di Finanza.** Inoltre in quell'occasione sono stati sequestrati 200 ettolitri di vino, non giustificati dalla contabilità di cantina, 600 quintali di uve da tavola, illecitamente introdotte in cantina, e un camion carico di uve da tavola, sprovvisto di qualsiasi documento di accompagnamento. Infine sono stati 74 i fermi stradali di automezzi che trasportavano uve o prodotti vitivinicoli effettuati lungo le principali arterie di comunicazione. **Anche lo champagne francese è stato vittima delle frodi alimentari.** A giugno i Nas di Parma nei pressi di Fiorenzuola, all'uscita del casello dell'A1 hanno identificato 1000 bottiglie taroccate. Uniche differenze con gli originali: la tonalità dell'inchiostro usato e le dimensioni dei caratteri delle etichette. La merce contraffatta è stata rinvenuta in due furgoni pronti a trasportarla sulla costa romagnola, per la vendita nei locali notturni e nelle discoteche.

Zuccheri e sofisticanti

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 €
2007	371	11	172	11.782	0	10	73	1	0	27.491	137.883
2008	345	39	90	29.139	0	26	48	6	7	94.195	509.585

Ammontano a circa 95mila i chilogrammi di prodotto sequestrato dai Carabinieri per la Tutela della Salute nel 2008 nel settore degli Zuccheri e sofisticanti. Il valore delle operazioni supera i 500mila euro. In leggero calo i controlli passati da 371 nel 2007 a 345 nel 2008.

Fonte delle notizie: Help Consumatori

Capitolo II

I CONTROLLI 2008 DELL'ISPETTORATO CENTRALE PER IL CONTROLLO DELLA QUALITA' DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Dalla relazione annuale sull'attività di controllo dell'Ispettorato nel 2008, risulta che sono state effettuate 37.035 ispezioni, **29.150 controlli presso gli operatori**. Complessivamente sono stati **controllati 89.724 prodotti e analizzati 9.185 campioni di cui il 10,6% è risultato irregolare**. A questo vanno aggiunte: **4.600 contestazioni amministrative, 539 sequestri, pari a 181,6 milioni di euro e 543 notizie di reato**.

Intensi controlli hanno interessato il settore dei prodotti di qualità, in considerazione dell'importante ruolo che questi rivestono per il mercato comunitario e internazionale.

Ispezioni (n°)	37.035
Operatori controllati (n°)	29.150
Operatori irregolari (%)	11,8
Prodotti controllati (n°)	89.724
Prodotti irregolari (%)	5,5
Campioni analizzati (n°)	9.185
Campioni irregolari (%)	10,6
Contestazioni amministrative (n°)	4.547
Notizie di reato (n°)	543
Sequestri (n°)	539
Valore dei sequestri (€)	181.598.065

Fonte: ICQ

L'ATTIVITA' DI CONTROLLO SULLE PRODUZIONI DI QUALITA' REGOLAMENTATA

Prodotti VQPRD (Vini di Qualità Prodotti in Regioni Determinate) e IGT (Indicazione Geografica Tipica).

L'Icq ha svolto 5.894 ispezioni, sottoponendo a controllo quasi 5.000 operatori. Complessivamente sono stati controllati quasi 12.000 prodotti e analizzati oltre 1.000 campioni, di cui il 9,4% è risultato irregolare.

Ispezioni (n°)	5.894
Operatori controllati (n°)	4.630
Operatori irregolari (%)	15,4
Prodotti controllati (n°)	11.727
Prodotti irregolari (%)	10,7
Campioni analizzati (n°)	1.039
Campioni irregolari (%)	9,4
Contestazioni amministrative (n°)	1.164
Notizie di reato (n°)	37
Sequestri (n°)	121
Valore dei sequestri (€)	64.076.993

Fonte: ICQ

Principali illeciti accertati

- Violazioni agli obblighi di tenuta della documentazione ufficiale (registri di c/s, documenti di accompagnamento, documenti commerciali);
- Violazioni nel sistema di etichettatura di vini IGT e di VQPRD;
- Produzione, commercializzazione o distribuzione al consumo di vini a IGT e di VQPRD privi dei requisiti richiesti per fregiarsi di tale qualificazione;
- Frode nell'esercizio del commercio di vini IGT e di VQPRD;
- Detenzione di vini qualificati a IGT non giustificati dalla documentazione di cantina;
- Produzione e commercializzazione di vini a IGT e di VQPRD irregolarmente qualificati con la dizione "novello";
- Commercializzazione di vini a IGT e di VQPRD con segni mendaci;
- Vini di qualità ottenuti da uve provenienti da superfici vitate non iscritte nell'albo dei vigneti a denominazione d'origine.

Prodotti a DOP/IGP

Sono state svolte complessivamente quasi 3.000 ispezioni, sottoponendo a controllo circa 2.700 operatori e oltre 4.000 prodotti; il 5% circa dei campioni analizzati è risultato irregolare.

Ispezioni (n°)	2.996
Operatori controllati (n°)	2.669
Operatori irregolari (%)	6,8
Prodotti controllati (n°)	4.059
Prodotti irregolari (%)	4,8
Campioni analizzati (n°)	806
Campioni irregolari (%)	3,8
Contestazioni amministrative (n°)	253
Notizie di reato (n°)	11
Sequestri (n°)	9
Valore dei sequestri (€)	43.600

Fonte: ICQ

Principali illeciti accertati

- Irregolarità nel sistema di etichettatura e presentazione di prodotti a denominazione d'origine dovute a violazioni in tema di indicazioni obbligatorie, utilizzo di indicazioni facoltative non conformi, informazioni ingannevoli per il consumatore;
- Indebito utilizzo di una denominazione protetta per designare prodotti generici;
- Frode in commercio per l'impiego parziale di latte vaccino nella produzione di formaggi a DOP di bufala;
- Impiego di additivi non consentiti nella produzione di formaggi a DOP;
- Frode in commercio per miscelazione di oli extravergini di oliva qualificati a DOP con oli di semi;
- Commercializzazione di trasformati di carne a DOP con segni mendaci.

Produzione da agricoltura biologica

L'attività è stata caratterizzata da circa 1.600 ispezioni, interessando un totale di quasi 1.500 operatori; complessivamente sono stati controllati quasi 2.600 prodotti e analizzati più di 300 campioni, dei quali quasi il 9% è risultato irregolare.

Ispezioni (n°)	1.587
Operatori controllati (n°)	1.450
Operatori irregolari (%)	4,2
Prodotti controllati (n°)	2.560
Prodotti irregolari (%)	5,4
Campioni analizzati (n°)	308
Campioni irregolari (%)	8,8
Sequestri (n°)	13
Valore dei sequestri (€)	228.535

Fonte: ICQ

Principali illeciti accertati

- Violazioni nel sistema di etichettatura di prodotti convenzionali concernenti illeciti riferiti al metodo di produzione biologico;
- Alimenti dichiarati *bio* con parametri merceologici difformi dai valori che la legge prevede per analoghi prodotti convenzionali;
- Presenza di residui di principi attivi non consentiti in oli extravergini da agricoltura biologica;
- Frode nell'esercizio dei contratti di pubblica fornitura per sostituzione di prodotti da agricoltura biologica con prodotti convenzionali.

AZIONI DI CONTROLLO A CARATTERE PRIORITARIO

I programmi mirati di controllo sono azioni che si concentrano su aspetti particolarmente rilevanti sotto il profilo della qualità e della sicurezza alimentare, relativi a determinati settori, tipologie di prodotto o operatori del comparto agroalimentari, e prevedono che una medesima attività di controllo sia posta in atto contemporaneamente su tutto il territorio nazionale, con una identica metodologia di intervento.

Le finalità generali sono quelle di ottenere effetti sinergici nella prevenzione e nella lotta alle frodi e di permettere una conoscenza più approfondita nel fenomeno fraudolento, della sua distribuzione sul territorio e del rischio di commissione di illeciti, consentendo di indirizzare in modo più efficace l'azione futura.

1. Azioni di controllo richieste dalla normativa specifica:

- a. programma di controllo nel settore mangimistico;**
- b. piano annuale controlli nel settore oleario (D.M. 4 giugno 2004);**
- c. ricerca dell'eventuale presenza di Ogm nelle sementi di mais e soia.**

2. Attività legate agli obiettivi strategici della Direttiva generale sull'azione amministrativa e la gestione 2008:

- a. programma mirato di controllo sull'etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari;**
- b. programma mirato di controllo: contrasto ai fenomeni di sleale concorrenza connessi all'andamento anomalo dei prezzi di taluni prodotti alimentari.**

3. I programmi straordinari di controllo disposti in relazione a situazioni congiunturali di mercato:

- a. azione straordinaria nel settore cerealicolo e lattiero-caseario;**
- b. azione straordinaria nella filiera "Mozzarella di Bufala Campana";**
- c. azione straordinaria nel settore vitivinicolo;**
- d. azione straordinaria nel settore oleario.**

1. a. Programma coordinato relativo ai controlli ufficiali nel settore mangimistico

È riservata la massima attenzione alla verifica dell'osservanza del divieto, stabilito dalle disposizioni vigenti, d'impiego di proteine animali trasformate nell'alimentazione animale con l'obiettivo di assicurare un costante controllo nel settore dell'alimentazione animale per garantire la qualità merceologica dei mangimi e la correttezza delle transazioni commerciali, ma anche per assicurare un'analogha vigilanza per la prevenzione della Bse.

L'attività ha comportato 2.139 ispezioni presso i diversi operatori della filiera mangimistica ed il prelievo di campioni rappresentativi di tutte le tipologie di alimenti per il bestiame che sono stati sottoposti alle verifiche di laboratorio, per accertarne sia la rispondenza delle componenti qualitative dei prodotti rispetto a quanto dichiarato e sia la ricerca dell'eventuale presenza non consentita di proteine animali, al fine di prevenire la diffusione dell'agente ritenuto responsabile della Bse. Accurate verifiche hanno interessato anche il sistema di etichettatura delle varie tipologie di mangimi.

Ispezioni (n°)	2.139
Operatori controllati (n°)	1.864
Operatori irregolari (%)	3,7
Prodotti controllati (n°)	4.769
Prodotti irregolari (%)	2,7
Campioni analizzati (n°)	1.541
Campioni irregolari (%)	10,9
Contestazioni amministrative (n°)	77
Notizie di reato (n°)	173
Sequestri (n°)	6
Valore dei sequestri (€)	6.507

Fonte: ICQ

Principali illeciti accertati

- Produzione e/o commercializzazione di mangimi aventi caratteristiche di composizione riscontrate all'analisi non rispondenti al dichiarato per tenori irregolari 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;
- Commercializzazione di materie prime per mangimi oltre la data di scadenza.

1. b. Piano annuale controlli nel settore oleario (D.M. 4 giugno 2004)

I controlli hanno riguardato il controllo della correttezza delle informazioni riportate in etichetta (provenienza, caratteristiche e tipologia dell'olio d'oliva) e sono stati effettuati lungo tutta la filiera dell'olio, dai frantoi agli esercizi commerciali.

Particolare attenzione è stata posta alla fase di imbottigliamento dell'olio. Le ispezioni in questo caso erano volte a verificare l'effettiva veridicità delle informazioni riportate in etichetta.

	Frantoi	Condizionatori	Distribuzione	Ristorazione
Ispezioni (n°)	809	890	2.143	1.441
Operatori controllati (n°)	754	809	2.037	1.409
Operatori irregolari (%)	4,5	11,7	25,3	7,66
Prodotti controllati (n°)	842	1.002	4.158	2.081
Prodotti irregolari (%)	2,1	8,7	3,2	4,7
Campioni analizzati (n°)	74	208	307	14
Campioni irregolari (%)	6,8	4,8	10,1	71,4
Contestazioni amministrative (n°)	23	85	138	82
Notizie di reato (n°)	1	4	39	33
Sequestri (n°)	-	4	31	19
Valore dei sequestri (€)	-	15.520	654.780	12.759

Fonte: ICQ

Principali illeciti accertati

- Commercializzazione di oli extravergini di oliva non etichettati regolarmente (omissione di indicazioni obbligatorie, impiego di indicazioni ingannevoli o di diciture facoltative in violazione alla normativa nazionale e comunitaria);
- Immissione in commercio di oli di oliva con assenza del prescritto riconoscimento di designazione nazionale, omessa indicazione del codice alfanumerico identificativo; inosservanza degli obblighi di tenuta e di aggiornamento dei registri di carico e scarico; mancato invio dei prospetti riepilogativi della movimentazione;
- Detenzione per la vendita o commercializzazione di oli di oliva in imballaggi preconfezionati non conformi per capacità alle prescrizioni di legge;
- Commercializzazione di oli extravergini di oliva di qualità merceologica inferiore alla categoria dichiarata.

1. c. Ricerca dell'eventuale presenza di Ogm nelle sementi di mais (94,2) e soia (5,8)

L'attività di ricerca ha riguardato le sementi di mais e soia provenienti da Stati

membri o da Paesi terzi e destinate alle semine 2008.

In continuità con l'attività svolta nelle precedenti annualità, i controlli sono stati svolti in collaborazione con l'Agenzia delle Dogane e l'Ente Nazionale Sementi Elette (Ense) presso le ditte sementiere che selezionano e riconfezionano in Italia i lotti di produzione nazionale o estera e presso i depositi di mais e soia destinati alla semina.

	Sementi mais	Sementi soia
Quantità partite campionate (t)	2.429	448
Campioni prelevati (n°)	360	22
Campioni irregolari (%)	4,7	

Fonte: ICQ

Principali illeciti accertati

- Detenzione presso depositi e magazzini di stoccaggio di sementi di mais risultate positive alla presenza di OGM e non dichiarati in etichetta.

2. a. Programma mirato di controllo sull'etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari

Questo programma ha lo scopo di garantire al consumatore la trasparenza e la correttezza delle informazioni riportate in etichetta, contrastando i fenomeni legati alla concorrenza sleale, alle contraffazioni ed imitazioni di prodotti di qualità regolarmente registrati.

Ispezioni (n°)	2.022
Operatori controllati (n°)	1.898
Operatori irregolari (%)	11,9
Prodotti controllati (n°)	9.183
Prodotti irregolari (%)	2,5
Campioni analizzati (n°)	71
Campioni irregolari (%)	1,4
Contestazioni amministrative (n°)	247
Notizie di reato (n°)	1
Sequestri (n°)	12
Valore dei sequestri (€)	46.379

Fonte: ICQ

Principali illeciti accertati

- Commercializzazione di vini da tavola comuni, di vini IGT e di VQPRD con irregolarità nel sistema di etichettatura, designazione e presentazione;
- False indicazioni in etichetta su provenienza, origine, natura o qualità essenziali di conserve vegetali, carni bovine, formaggi e prodotti ortofrutticoli, o con indicazioni non conformi al disciplinare di produzione;
- Commercializzazione di pane, pasta ed altri trasformati di cereali, prodotti dolciari, formaggi, conserve vegetali, ortofrutticoli preconfezionati, liquori ed acquaviti, mieli, bevande analcoliche recanti in etichetta denominazione di vendita o altre indicazioni obbligatorie irregolari;
- Commercializzazione di passata di pomodoro priva dell'indicazione di origine in etichetta.

2. b. Programma mirato di controllo: contrasto ai fenomeni di sleale concorrenza connessi all'andamento anomalo dei prezzi di taluni prodotti alimentari

Lo scopo di questi controlli è contribuire ad assicurare la tutela del consumatore, la leale concorrenza degli operatori e la difesa del Made in Italy attraverso controlli nelle filiere agroalimentari in cui si siano manifestati o siano in atto andamenti anomali dei prezzi rilevati dall'Osservatorio del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Sono state condotte oltre 500 visite ispettive, in coerenza con gli andamenti di mercato, principalmente al settore dei cereali e derivati (60% dei sopralluoghi) ed al settore lattiero caseario (22%). I prodotti più controllati sono stati la pasta, la farina di frumento ed il latte.

PROGRAMMI STRAORDINARI DI CONTROLLO

3. a. Azione straordinaria nel settore cerealicolo e lattiero-caseario.

Inserita nel più vasto piano del programma antispeculazione, l'azione ha riguardato differenti operatori delle filiere interessate con lo scopo, in un'ottica essenzialmente preventiva. I controlli, realizzati in collaborazione con la Guardia di Finanza, il Comando Carabinieri per la tutela della salute, il Comando Carabinieri politiche agricole e alimentari, l'Agenzia delle Dogane e, l'allora, Ministero della Salute, hanno previsto la verifica di 294 operatori (185 molini, pastifici, panifici e 109 imprese della filiera lattiero-casearia). Sono stati prelevati 68 campioni (52 da trasformati di cereali e 16 prodotti lattiero-caseari).

3. b. Azione straordinaria nella filiera "Mozzarella di Bufala Campana"

L'azione aveva l'obiettivo di contrastare le eventuali frodi realizzate con l'utilizzo di latte di bufala congelato e/o condensato e con l'aggiunta di lattoproteine o l'impiego di cagliate nella produzione della DOP. Sono stati sottoposti a controllo da parte degli Uffici periferici di Napoli, Roma e Bari i 65 impianti caseari ubicati nella zona della DOP e 451 esercizi commerciali distribuiti sull'intero territorio nazionale, accertando 14 illeciti amministrativi concernenti le modalità di commercializzazione ed il sistema di etichettatura.

3. c. Azione straordinaria nel settore vitivinicolo

L'attività, che inizialmente ha riguardato il solo territorio pugliese, a causa di specifiche evidenze di rischio frodi, ma si è poi estesa ad altre Regioni e ha visto il coinvolgimento di diversi organi di controllo oltre che di otto unità operative dell'ICQ specificatamente costituite. Sono stati controllati oltre 100 operatori di filiera (centri di intermediazione delle uve, stabilimenti autorizzati alla trasformazione di uve da mensa ed aziende enologiche) e sono stati accertati 48 illeciti amministrativi, effettuando 8 sequestri per 16.000 hl di mosto, 600 quintali di uva da mensa illecitamente introdotta in cantina e 200 hl di vino da tavola.

3. d. Azione straordinaria nel settore oleario

A seguito della grave crisi di mercato del settore degli oli di oliva, è stata avviata a fine anno un'azione indirizzata prevalentemente agli oli di provenienza estera, sia comunitaria che d'importazione, al fine di evitare la commercializzazione di prodotto estero come italiano.

ATTIVITA' DI CONTROLLO NEI PRINCIPALI SETTORI

VITIVINICOLO

Ispezioni (n°)	9.266
Operatori controllati (n°)	6.174
Operatori irregolari (%)	22,3
Prodotti controllati (n°)	21.015
Prodotti irregolari (%)	11,0
Campioni analizzati (n°)	2.003
Campioni irregolari (%)	12,3
Contestazioni amministrative (n°)	2.037
Notizie di reato (n°)	119
Sequestri (n°)	234
Valore dei sequestri (€)	172.161.775
Diffide (n°)	56

Fonte: ICQ

Principali illeciti accertati

- Irregolare etichettatura, presentazione e pubblicità di varie tipologie di vini, sia comuni che di qualità registrata;
- Irregolarità di carattere documentale concernenti violazioni alla tenuta dei registri di cantina, dei documenti di accompagnamento o alle dichiarazioni di raccolta, produzione e giacenza;
- Detenzione di quantitativi di prodotti vitivinicoli, anche vini DOC e IGT, non giustificati dalla documentazione ufficiale;
- Produzione e vendita di VQPRD privi dei requisiti richiesti per l'uso della relativa denominazione di origine;
- Commercializzazione di vini da tavola generici come vini a IGT;
- Produzione e commercializzazione di vini da tavola e di vini a DOC con grado alcolico difforme dal dichiarato;
- Produzione e commercializzazione di vini IGT, DOC e DOCG irregolarmente designati con la qualificazione "novello".

BEVANDE SPIRITOSE

Ispezioni (n°)	534
Operatori controllati (n°)	375
Operatori irregolari (%)	13,6
Prodotti controllati (n°)	1.297
Prodotti irregolari (%)	5,0
Campioni analizzati (n°)	139
Campioni irregolari (%)	7,9
Contestazioni amministrative (n°)	55
Notizie di reato (n°)	1
Sequestri (n°)	4
Valore dei sequestri (€)	6.349

Fonte: ICQ

Principali illeciti accertati

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

SOSTANZE ZUCCHERINE

Ispezioni (n°)	450
Operatori controllati (n°)	362
Operatori irregolari (%)	16,9
Prodotti controllati (n°)	727
Prodotti irregolari (%)	10,7
Campioni analizzati (n°)	6
Campioni irregolari (%)	-
Contestazioni amministrative (n°)	59
Notizie di reato (n°)	-
Sequestri (n°)	5
Valore dei sequestri (€)	16.216

Fonte: ICQ

Principali illeciti accertati

- Inosservanza e/o irregolarità relative alla tenuta dei registri di carico e scarico da parte di utilizzatori o grossisti;

OLI E GRASSI

Ispezioni (n°)	5.632
Operatori controllati (n°)	4.687
Operatori irregolari (%)	8,1
Prodotti controllati (n°)	10.836
Prodotti irregolari (%)	4,1
Campioni analizzati (n°)	943
Campioni irregolari (%)	9,7
Contestazioni amministrative (n°)	392
Notizie di reato (n°)	112
Sequestri (n°)	84
Valore dei sequestri (€)	1.542.081
Diffide (n°)	46

Fonte: ICQ

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 con oli di semi o con oli di oliva di qualità inferiore di olio dichiarato extravergine comune o extravergine 100% italiano;
- Caratteristiche organolettiche irregolari di oli dichiarati extravergini di oliva (comuni, di origine italiana o comunitaria) e di oli di oliva dichiarati vergini;
- Frode per illecita correzione del termine minimo di conservazione su confezioni di condimenti a base di olio e di olio extravergine di oliva;
- Presenza di principi attivi non consentiti, in campioni di oli extravergini da agricoltura biologica, e non dichiarati, in campioni di oli extravergini comuni;
- Commercializzazione/destinazione ad uso diverso della margarina riservata all'industria alimentare; mancanza e/o irregolare tenuta dei registri di c/s del burro;
- Detenzione per la vendita o commercializzazione di oli di oliva in imballaggi preconfezionati non conformi.

LATTIERO CASEARIO

Ispezioni (n°)	3.801
Operatori controllati (n°)	3.100
Operatori irregolari (%)	9,4
Prodotti controllati (n°)	8.950
Prodotti irregolari (%)	3,8
Campioni analizzati (n°)	1.380
Campioni irregolari (%)	5,3
Contestazioni amministrative (n°)	380
Notizie di reato (n°)	70
Sequestri (n°)	35
Valore dei sequestri (€)	204.899

Fonte: ICQ

Principali illeciti accertati

- Irregolarità nel sistema di etichettatura dei formaggi per omissione di indicazioni obbligatorie, denominazione di vendita non conforme, informazioni non corrette e/o non trasparenti per il consumatore;
- Mancato assolvimento totale o parziale degli obblighi pecuniari da parte del soggetto immesso nel sistema di controllo delle produzioni di qualità regolamentata;
- Usurpazione, imitazione o evocazione di una denominazione protetta per designare formaggi generici;
- Accertamento di non conformità classificate gravi nel piano di controllo di formaggi a DOP;
- Indebito uso commerciale di una denominazione protetta per designare formaggi che non hanno ottenuto la certificazione di conformità o risultati non conformi al disciplinare di produzione;
- Mancata o irregolare tenuta del registro di carico e scarico di latte in polvere o di latte conservato;
- Latte pastorizzato con caratteristiche non conformi a norma;

- Commercializzazione di latte vaccino con denominazione di vendita non conforme alle disposizioni di legge;
- Formaggi generici contenenti grasso estraneo al latte o conservanti non consentiti o non dichiarati;
- Commercializzazione di formaggi di bufala, di pecora o di capra, sia a DOP che generici, ottenuti anche con l'impiego di latte vaccino;
- Commercializzazione di formaggio in cattivo stato di conservazione.

CEREALI E DERIVATI

Ispezioni (n°)	2.168
Operatori controllati (n°)	1.806
Operatori irregolari (%)	5,6
Prodotti controllati (n°)	7.275
Prodotti irregolari (%)	1,6
Campioni analizzati (n°)	724
Campioni irregolari (%)	11,0
Contestazioni amministrative (n°)	150
Notizie di reato (n°)	17
Sequestri (n°)	6
Valore dei sequestri (€)	34.661

Fonte: ICQ

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, commercializzato negli hard-discount, con difetti superiori alle tolleranze di legge;
- Commercializzazione di riso di qualità inferiore al dichiarato;
- Commercializzazione di prodotti dolciari e da forno con etichettatura irregolare.

UOVA

Ispezioni (n°)	1.119
Operatori controllati (n°)	990
Operatori irregolari (%)	8,9
Prodotti controllati (n°)	2.220
Prodotti irregolari (%)	4,6
Campioni analizzati (n°)	-
Campioni irregolari (%)	-
Contestazioni amministrative (n°)	105
Notizie di reato (n°)	-
Sequestri (n°)	3
Valore dei sequestri (€)	160

Fonte: ICQ

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°)	1.978
Operatori controllati (n°)	1.733
Operatori irregolari (n°)	9,8
Prodotti controllati (n°)	4.802
Prodotti irregolari (%)	4,7
Campioni analizzati (n°)	34
Campioni irregolari (%)	8,8
Contestazioni amministrative (n°)	195
Notizie di reato (n°)	5
Sequestri (n°)	9
Valore dei sequestri (€)	10.065

Fonte: ICQ

Principali illeciti accertati

- Commercializzazione di carni bovine prive, in tutto o in parte, delle indicazioni obbligatorie o con indicazioni obbligatorie non veritiere;
- Carenza del sistema di rintracciabilità posto a garanzia della veridicità delle indicazioni obbligatorie e facoltative per le carni bovine;
- Commercializzazione di carni bovine con indicazioni facoltative non autorizzate e/o non previste dal disciplinare approvato dalle competenti Autorità;
- Carni di pollame surgelate o congelate con tenore d'acqua superiore al massimo consentito.

MIELE

Ispezioni (n°)	827
Operatori controllati (n°)	718
Operatori irregolari (%)	5,5
Prodotti controllati (n°)	2.308
Prodotti irregolari (%)	1,7
Campioni analizzati (n°)	289
Campioni irregolari (%)	14,9
Contestazioni amministrative (n°)	87
Notizie di reato (n°)	1
Sequestri (n°)	1
Valore di sequestri (€)	2.000

Fonte: ICQ

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°)	1.739
Operatori controllati (n°)	1.508
Operatori irregolari (%)	6,5
Prodotti controllati (n°)	6.050
Prodotti irregolari (%)	2,5
Campioni analizzati (n°)	73
Campioni irregolari (%)	-
Contestazioni amministrative (n°)	79
Notizie di reato (n°)	5
Sequestri (n°)	3
Valore dei sequestri (€)	349.040

Fonte: ICQ

Principali illeciti accertati

- Commercializzazione di ortofrutticoli privi della prescritta indicazione del luogo d'origine o provenienza o con indicazioni ingannevoli;
- Frode in commercio per vendita di ortofrutticoli convenzionali come prodotti da agricoltura biologica;
- Commercializzazione come prodotto italiano di patate e di basilico fresco di provenienza estera;
- Commercializzazione di cipolle generiche come prodotto a denominazione d'origine.

CONSERVE VEGETALI

Ispezioni (n°)	2.030
Operatori controllati (n°)	1.583
Operatori irregolari (%)	12,0
Prodotti controllati (n°)	6.522
Prodotti irregolari (%)	3,8
Campioni analizzati (n°)	366
Campioni irregolari (%)	1,9
Contestazioni amministrative (n°)	214
Notizie di reato (n°)	4
Sequestri (n°)	29
Valore dei sequestri (€)	1.797.557

Fonte: ICQ

Principali illeciti accertati

- Commercializzazione di marmellate, confetture e gelatine con caratteristiche non conformi alla denominazione di vendita;
- Produzione e commercializzazione di conserve di pomodoro (pelati, concentrati, passate e polpe di pomodoro) con caratteristiche merceologiche (tenore in bucce, in muffe, peso sgocciolato, rapporto zuccheri/residuo secco, rapporto zuccheri/residuo ottico) non rispondenti ai limiti di legge;
- Commercializzazione di passata di pomodoro priva dell'indicazione di origine in etichetta;
- Conserva di pomodoro irregolarità nel dispositivo di etichettatura;
- Produzione e commercializzazione di condimento denominato Pesto con illecito riferimento in etichetta a ingredienti a denominazione di origine.

SEMENTI

Ispezioni (n°)	829
Operatori controllati (n°)	577
Operatori irregolari (%)	11,0
Prodotti controllati (n°)	2.171
Prodotti irregolari (%)	6,5
Campioni analizzati (n°)	222
Campioni irregolari (%)	8,1
Contestazioni amministrative (n°)	80
Notizie di reato (n°)	18
Sequestri (n°)	32
Valore dei sequestri (n°)	2.049.547

Fonte: ICQ

Principali illeciti accertati

- Irregolarità nella tenuta dei prescritti registri di carico e scarico;
- Detenzione di sementi di mais risultate positive alla presenza di OGM;
- Falsa attestazione riguardante il numero di cartellini di certificazione relativi a semente di orzo;

- Detenzione per la vendita e commercializzazione di sementi aventi caratteristiche (indice di sementierità, presenza di semi estranei, varietà diversa dal dichiarato) non conformi ai requisiti di legge;
- Detenzione per la vendita e commercializzazione di sementi non confezionate e prive di etichetta, di prodotti contenuti in imballaggi privi del cartellino di certificazione, di miscugli e prodotti sementieri non iscritti nel registro nazionale o nel catalogo comune europeo.

AZIONI DI RILIEVO

Le più importanti operazioni condotte dall'Ispettorato nel corso dell'anno 2008 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

- L'operazione **Vendemmia sicura** avviata in Veneto, poi estesa alla Regione Puglia e ad altre 14 province italiane, in collaborazione con il Corpo Forestale dello Stato, ha portato al rinvenimento di illecito prodotto vinoso ottenuto per annacquamento e zuccheraggio. Nel corso delle diverse operazioni di controllo sono stati sequestrati complessivamente 92 mila ettolitri di prodotti vinosi di varia natura e, in Provincia di Taranto, un intero stabilimento vinicolo;
- Nell'ambito dell'**Operazione Stella Cometa**, disposta dal Prefetto di Pistoia per contrastare la contraffazione dei prodotti a denominazione registrata, condotta in collaborazione con tutte le Forze di Polizia operanti in provincia, sono stati accertati diversi illeciti afferenti ai sistemi di etichettatura;
- In collaborazione con la Guardia di Finanza, sono stati sequestrati ingenti quantitativi (circa 84.000 hl) di vini sfusi e confezionati di Brunello di Montalcino DOCG, Rosso di Montalcino DOC, Chianti DOCG e IGT Toscana, nonché 417 ettari di vigneti, per abuso d'ufficio, falsità in atti, frode nell'esercizio del commercio e vendita di prodotti industriali con segni mendaci;
- Nell'ambito dell'azione di controllo sulle produzioni di vino **Amarone DOC** è stato disposto il sequestro, presso il porto di Livorno, di 7.000 bottiglie di vino falsamente etichettate come Amarone, pronte per essere esportate negli Stati Uniti;
- Nel corso di un'operazione straordinaria effettuata in Puglia nel settore vitivinicolo con la collaborazione di altri organismi di controllo (NAS Carabinieri, Comando Carabinieri Politiche Agricole, Corpo Forestale dello Stato e Polizia di Stato) sono stati sequestrati: 12.000 hl di mosto non giustificato nella contabilità di cantina, 200 hl di vino e 600 quintali di uve da tavola, illecitamente introdotti in cantina e 81.000 hl di prodotti vinosi ottenuti mediante l'aggiunta di zuccheri di origine botanica diversa dall'uva e/o di acqua;
- Nell'ambito di una specifica attività, condotta in diversi ambiti territoriali, mediante verifiche contabili, documentali e di giacenze fisiche su grossisti e utilizzatori industriali di sostanze zuccherine, sono state accertate presso stabilimenti enologici del Lazio e del Piemonte frodi dovute all'illecito impiego di saccarosio nella produzione di vino, che hanno comportato diversi sequestri di sostanze zuccherine pronte per essere utilizzate.

Oleario

- Nell'hinterland milanese, sono stati effettuati, in collaborazione con il Nucleo Antisofisticazione dei Carabinieri, 30 sequestri penali di oli adulterati, sofisticati o contraffatti presso esercizi commerciali e di ristorazione;

- In Toscana sono stati oggetto di sequestro 5.400 confezioni di olio e di condimenti alimentari e 80 litri di olio extravergine di oliva a causa della correzione della data di preferibile consumo;
- Sequestri di partite di oli extravergini di oliva designati nel sistema di etichettatura come 100% prodotto italiano e/o da agricoltura biologica ma risultati in realtà miscelati con oli rettificati;
- In Puglia sono stati rinvenuti e sequestrati circa 2.500 quintali di olio di oliva commercializzato con una denominazione non più prevista dalla normativa vigente.

Lattiero – caseario

- In Sicilia si è proceduto al sequestro penale di 13.000 kg di prodotto denominato *mozzarella* pronto per la vendita, illecitamente ottenuto con l'impiego di grassi vegetali;
- 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.

Conserve Vegetali

- 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.

Capitolo III

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

L'Agenzia delle dogane, come tutte le autorità doganali dei 27 stati membri dell'Unione Europea, è responsabile della supervisione degli scambi internazionali della Comunità (Art.280 Trattato CE), al fine di contribuire al commercio leale e libero, all'attuazione degli aspetti esterni del mercato interno, alla politica commerciale comune. Oltre all'attività fiscale ed economica, nel senso più alto del termine, le norme comunitarie (Regolamenti CE nn. 648/2005 e 1875/2006) prevedono **l'intervento del presidio doganale per la tutela della salute e della sicurezza della collettività dei cittadini, in particolare per i prodotti destinati al consumo umano.**

Ogni anno i servizi doganali dell'Unione Europea, trattano più di 180 milioni di dichiarazioni doganali (operazioni di import /export), vale a dire 5,5 dichiarazioni al secondo. Dal canto loro le dogane italiane trattano circa 11 milioni di operazioni di import/export per anno (1 dichiarazione ogni 2 secondi). L'obiettivo strategico delle dogane è quindi trovare il giusto equilibrio fra la velocità degli scambi e l'efficienza dei controlli.

Per conseguire questi obiettivi in linea con l'evoluzione del quadro normativo comunitario e nazionale, **le dogane hanno sviluppato un sistema di controlli basato sulle più evolute tecniche di analisi dei rischi**, utilizzando strumenti prevalentemente informatici o ad alta tecnologia, anche al fine di **salvaguardare i consumatori** dall'introduzione di merci pericolose, contraffatte o ingannevoli, che ben possono riguardare la categoria dei prodotti alimentari, per i quali il richiamo al "made in Italy" o, quanto meno, il loro "Italian sounding" ne suscita la maggiore appetibilità e ne accresce la possibilità di imitazione fraudolenta.

Ogni dichiarazione doganale presentata è trattata in tempo reale dal sistema ed esaminata **per controllarne, in via generale, l'ammissibilità, ovvero l'avvenuta indicazione e presenza di tutti i documenti e le certificazioni previsti a fronte dell'operazione in corso.** Superato questo esame pregiudiziale, il circuito doganale di controllo (CDC), sulla base di una accurata analisi dei rischi che prende in considerazione gli elementi oggettivi (es.: origine, provenienza, qualità della merce) e quelli soggettivi (es.: natura dell'operatore, eventuali precedenti, ecc.) desumibili dalla dichiarazione doganale, associa tali informazioni ai profili di rischio esistenti a sistema e seleziona una delle quattro tipologie di controllo previste: il c.d. **"canale verde"**, nel caso in cui la merce possa essere svincolata senza ulteriori controlli, il c.d. **"canale giallo"**, che evidenzia la necessità di un controllo documentale, il c.d. **"canale arancione"**, che comporta il controllo scanner e il c.d. **"canale rosso"**, che indica la necessità del controllo fisico della spedizione, assicurandone i controlli. I profili di rischio sono costantemente aggiornati in base alle attività di intelligence e di analisi compiute dall'Agenzia delle dogane ed ai risultati ottenuti dai controlli, che consentono al sistema di autoapprendere per accrescere la selettività e l'efficacia dei controlli stessi. Con l'applicazione del CDC, a fine 2008, **circa l'83,8 % delle dichiarazioni doganali di importazione in procedura ordinaria è stato sottoposto a controllo automatizzato; circa il 5,6 % a controllo documentale e circa il 10,6 % a controllo scanner e/o fisico.**

La peculiare attività di controllo condotta dalle dogane a garanzia della qualità dei prodotti, è supportata dai **15 Laboratori chimici dell'Agenzia delle dogane** (accreditati dal SINAL e operanti in conformità alla norma UNI ISO 17025) che, nel corso del tempo, hanno sviluppato competenze e capacità per assolvere alle sempre più complesse sfide connesse con lo sviluppo dei traffici internazionali e con le possibili minacce alla sicurezza e alla salute della collettività. L'attività dei Laboratori Chimici delle dogane, le cui operazioni (dal prelievo dei campioni, alle analisi, alle certificazioni, ecc.) risultano organicamente definite da rigidi protocolli di natura procedurale e tecnica, è completamente integrata nel sistema informativo doganale, in materia tale da verificare in tempo reale ogni relativo dato e seguire l'intero processo di lavorazione del campione, dal prelievo

al risultato d'analisi per la caratterizzazione e la valorizzazione di materiali e prodotti, assicurando gli operatori e i consumatori sulla loro conformità alle norme vigenti. I Laboratori chimici effettuano analisi in tutte le categorie merceologiche, dalle carni, pesci, latte e derivati, ai cereali, caffè, oli e grassi animali e vegetali, ai vini e bevande alcoliche ai semi, sementi e piante e molto altro ancora. Team autorizzati (Capo Panel ed Assaggiatori) eseguono analisi sensoriali di oli vergini di oliva per attestarne la qualità e viene svolta anche un'attività di controllo finalizzata alla lotta alla contraffazione mediante l'impiego di una tecnica avanzata di "Image Analysis" che affianca all'esame microscopico un sistema computerizzato di confronto e archiviazione delle immagini.

Le importazioni di prodotti del settore agroalimentare (primi 23 capitoli della Tariffa doganale comune) ammontano, annualmente, ad oltre 13 milioni di tonnellate per un valore di circa 8 miliardi di euro. I controlli effettuati dall'Agenzia delle dogane sulle spedizioni di merce del settore agroalimentare sono stati, nel 2008, circa 53.000 ed interessano circa il 22% delle operazioni di importazione (ma raggiungono il 40% sui cereali e sui prodotti trasformati, quasi il 50% sui mangimi e il 60% nel settore delle carni).

Anche i risultati dei **controlli dei bagagli** al seguito dei passeggeri hanno condotto, **nel 2007, al sequestro di circa 20.000 kg di prodotti di origine animali (carni, prodotti a base di carne, latte e prodotti lattiero caseari).**

Le difformità riscontrate nel 2008 nel corso di tali controlli sono state circa 1.200 ed hanno comportato il sequestro di oltre 1.800 tonnellate di prodotti alimentari e carne.

Il rafforzamento dei controlli all'importazione, svolti congiuntamente con le Autorità competenti, ha permesso di fronteggiare gli allarmi che periodicamente interessano il settore dell'alimentazione. Solo per citare alcuni rilevanti risultati, **la dogana di Ravenna a dicembre 2008 ha sequestrato 2 container contenenti 40 tonnellate di farina di riso contaminata da melamina, mentre la dogana di Napoli porto, nel mese di febbraio 2009, ha sequestrato 4 container nei quali erano trasportate 142 tonnellate di pomodori dichiarati falsamente San Marzano e 4.000 litri di olio extravergine di oliva irregolarmente etichettato.** In proposito, l'Amministrazione doganale è impegnata nei **programmi straordinari di controllo nel settore oleario**, promossi nell'ambito del Comitato tecnico ICQ ai sensi dell'art.5 del D.M. 13 febbraio 2003, n.44, cui partecipano tutti gli attori istituzionali competenti in materia. L'obiettivo del programma è di tutelare, attraverso l'esecuzione di controlli lungo tutta la filiera oleicola, la qualità delle produzioni olearie nazionali e l'intero settore produttivo, contrastando i fenomeni fraudolenti conseguenti all'immissione sul mercato nazionale di olio extravergine di oliva adulterato o sofisticato di provenienza comunitaria ed extracomunitaria, commercializzato come prodotto di origine nazionale. **Nel 2007, a fronte di 670 ispezioni, le irregolarità riscontrate hanno riguardato circa il 12% dei prodotti (per le principali: irregolare etichettatura di oli extravergine per illecito riferimento a denominazioni di origine, illecito impiego di indicazioni facoltative, omissione di indicazioni obbligatorie).**

Nell'ambito del **Piano antispeculazione**, per la tutela dei consumatori e delle imprese da comportamenti speculativi e anticoncorrenziali, sono stati effettuati **controlli soprattutto lungo tutta la filiera cerealicola e lattiero casearia**, che hanno evidenziato numerosi illeciti e la necessità, quindi, di proseguire sia le campagne straordinarie di controlli su particolari settori sia la sistematizzazione degli interventi in un piano nazionale. Nel settore agroalimentare, sono condotti interventi per contrastare e reprimere fenomeni criminali di sofisticazione o contraffazione degli alimenti e per il monitoraggio degli organismi geneticamente modificati (OGM) nonché continui controlli per le accresciute esigenze di tutela della salute pubblica.

MERCI CONTRAFFATTE SEQUESTRATE (numero di pezzi) - Confronto con i dati dell'Unione Europea

Tipologia	2004		2005		2006		2007		2008	
	Italia	UE	Italia	UE	Italia	UE	Italia	UE	Italia	UE
Prodotti alimentari,alcoli e bevande	19.248	4.432.161	-	5.228.896	140.640	1.185.649	190.560	1.924.896	3.674	-
Profumi e cosmetici	3.850	784.268	13.536	694.633	18.203	1.676.409	133.456	6.103.171	202.575	-
Abbigliamento ed accessori	2.645.137	7.827.951	3.039.965	10.982.915	2.538.938	14.361.867	6.910.189	17.783.130	3.438.163	-
Apparecchi e materiale elettrico	2.235.083	4.225.202	859.551	3.273.538	715.393	2.984.476	1.403.073	3.648.348	401.428	-
Materiale informatico	122.405	793.149	159.317	808.637	55.200	152.102	66.427	246.236	50.007	-
CD,DVD, cassette audio e video	835.373	18.523.664	4.335.425	9.703.059	8.801.360	15.080.161	80.098	3.298.813	232.042	-
Orologi e gioielli	77.185	491.588	175.131	516.240	63.939	943.819	92.646	1.787.016	397.945	-
Giochi e giocattoli	11.275.291	18.106.924	1.136.814	1.891.981	89.518	2.370.894	2.316.294	4.685.037	468.022	-
Prodotti vari	1.648.800	6.773.242	1.484.991	9.431.647	5.033.107	13.287.274	686.213	8.357.699	564.450	-
Totale al netto di:	18.862.372	61.958.149	11.204.730	42.531.546	17.456.298	52.042.651	11.878.956	47.834.346	5.758.306	-
Sigarette (pacchetti)	3.271.500	41.588.030	397.160	32.641.243	599.950	73.920.446	5.572.255	27.161.056	3.229.850	-
Medicine	-	-	-	560.598	-	2.711.410	6.000	4.081.056	96	-
Totale generale	22.133.872	103.546.179	11.601.890	75.733.387	18.056.248	128.674.507	17.457.211	79.076.458	8.988.252	-

Fonte: per i dati sull'Italia Banca Dati Antifrode e contatti diretti con le Direzioni Regionali e gli Uffici periferici; per i dati europei Taxud

Le dogane dispongono anche di una rete di scanner, grazie alla quale l'amministrazione doganale è stata inserita nel Dispositivo Interministeriale Integrato di Sorveglianza Marittima, coordinato dalla Marina Militare.

Nell'anno 2008 sono state effettuate circa 50.000 scansioni che sono state memorizzate nella banca dati centrale che ne conta ormai più di 180.000 mila. Le immagini trasmesse dagli scanner periferici sono analizzate ai fini dell'aggiornamento del catalogo di riferimento consultabile attraverso la procedura IBIS (Interrogazione Banca dati immagini scanner).

Il traffico di merci contraffatte e di prodotti usurpativi comporta gravi danni economici, altera la corretta funzionalità del mercato e pregiudica le attività legittime di tutte le parti impegnate nell'ambito del commercio internazionale. Inoltre, può riguardare merci che costituiscono un pericolo grave ed immediato per la salute pubblica e costituisce, sempre più spesso, fonte di finanziamento per la criminalità internazionale.

Per tali motivi, con il citato Reg. CE n.1383/03 e con le relative disposizioni di attuazione recate dal Reg. CE n.1891/04 della Commissione, l'Unione europea ha inteso rafforzare il contrasto al commercio illegale, sul piano internazionale, di merci contraffatte e/o usurpative, precisando le misure da adottare alle frontiere esterne nel quadro degli accordi a tutela dei diritti sulla proprietà intellettuale e sui prodotti originali. Anche per la tutela dei prodotti tipici è quindi possibile attivare l'amministrazione doganale attraverso la presentazione dell'apposita istanza prevista dal predetto Regolamento n.1383/03.

Per mirare ad una effettiva ed efficace tutela dalla contraffazione dei prodotti, ivi comprese le produzioni tipiche, l'Agenzia delle dogane ha costituito una apposita **banca dati multimediale, FALSTAFF (Fully Automated Logical System Against Forgery Fraud)**. Tale strumento, attivato a partire dal 2004, consente di recepire in via telematica le istanze presentate dai titolari dei diritti all'amministrazione doganale, ai sensi del Reg. CE del Consiglio n.1383/2003. Tutte le informazioni e la modulistica sono scaricabili dal sito dell'Agenzia all'indirizzo: **www.agenziadogane.gov.it** – in un click/F.A.L.S.T.A.F.F. Entrando in tale banca dati, il sistema fornisce all'utente un profilo di accesso dedicato all'attivazione della tutela. Per esemplificare solo alcuni aspetti, i titolari dei diritti presentano l'istanza di tutela corredata dalle immagini e dalle caratteristiche dei prodotti interessati. Queste informazioni sono acquisite dal sistema doganale AIDA e vengono rese disponibili, in tempo reale, ai funzionari durante i controlli anticontraffazione. In tal modo è possibile effettuare una prima comparazione tra il prodotto originale e quello sottoposto a controllo ed attivarsi immediatamente, in caso di dubbio o evidente falsificazione. In parallelo si apre ai consumatori, e alle loro associazioni, un canale informativo adatto ad acquisire notizie connesse alla distribuzione sul mercato interno di prodotti contraffatti o non conformi agli standard comunitari di qualità e sicurezza.

A livello nazionale, nel settore agroalimentare concorrono prevalentemente le competenze del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, del Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali e del Ministero dello sviluppo economico, i cui organi devono interfacciarsi con quelli dell'Agenzia delle dogane nel momento in cui i prodotti in questione vengono introdotti o esportati nel/dal territorio nazionale, prevedendosi quasi sempre per queste operazioni l'allegazione alla dichiarazione doganale di nulla osta, licenze e certificati da rilasciarsi a cura dei competenti dicasteri anteriormente all'effettuazione dell'operazione doganale.

Nel 2007 l'Agenzia delle dogane ha stipulato un Memorandum d'intesa con il Ministero della salute entro cui sviluppare adeguati livelli di collaborazione nei settori comuni dei controlli. Una prima positiva conseguenza è stata l'istituzione di un **tavolo di lavoro congiunto per l'integrazione del sistema informativo doganale AIDA con l'individuazione di tutti gli animali ed i prodotti che devono essere sottoposti a controllo veterinario**. La collaborazione fra dogane e

Ministero della salute si concretizza soprattutto presso gli uffici periferici, fra i Posti di Ispezione Frontalieri (PIF) e gli Uffici doganali, con adeguati controlli finalizzati al contrasto delle importazioni illegali di animali vivi e prodotti di origine animale al seguito dei passeggeri. Nel novembre 2008 l'Agenzia delle dogane ha infatti collaborato con l'Autorità sanitaria durante la 'Settimana veterinaria europea' per divulgare e sensibilizzare i viaggiatori internazionali al fine di diffondere le informazioni in materia di sicurezza generale dei prodotti.

L'attività di contrasto alle importazioni illegali, si è svolta anche in coordinamento con i NAS e si è realizzata attraverso lo scambio di informazioni relative al riscontro di merce illegale sul territorio nazionale. Tali informazioni sono state, a loro volta, oggetto di trasmissione al Servizio Antifrode delle dogane ai fini di un'opportuna valutazione nella predisposizione dell'analisi del rischio. Nei prossimi anni, sono previsti sviluppi futuri per la realizzazione di procedure comuni per l'analisi congiunta del rischio e la selezione di adeguate procedure di distruzione, per migliorare lo scambio di informazioni sia sugli esportatori/importatori illegali conosciuti sia sulle modalità di acquisizione delle informazioni sui sequestri effettuati.

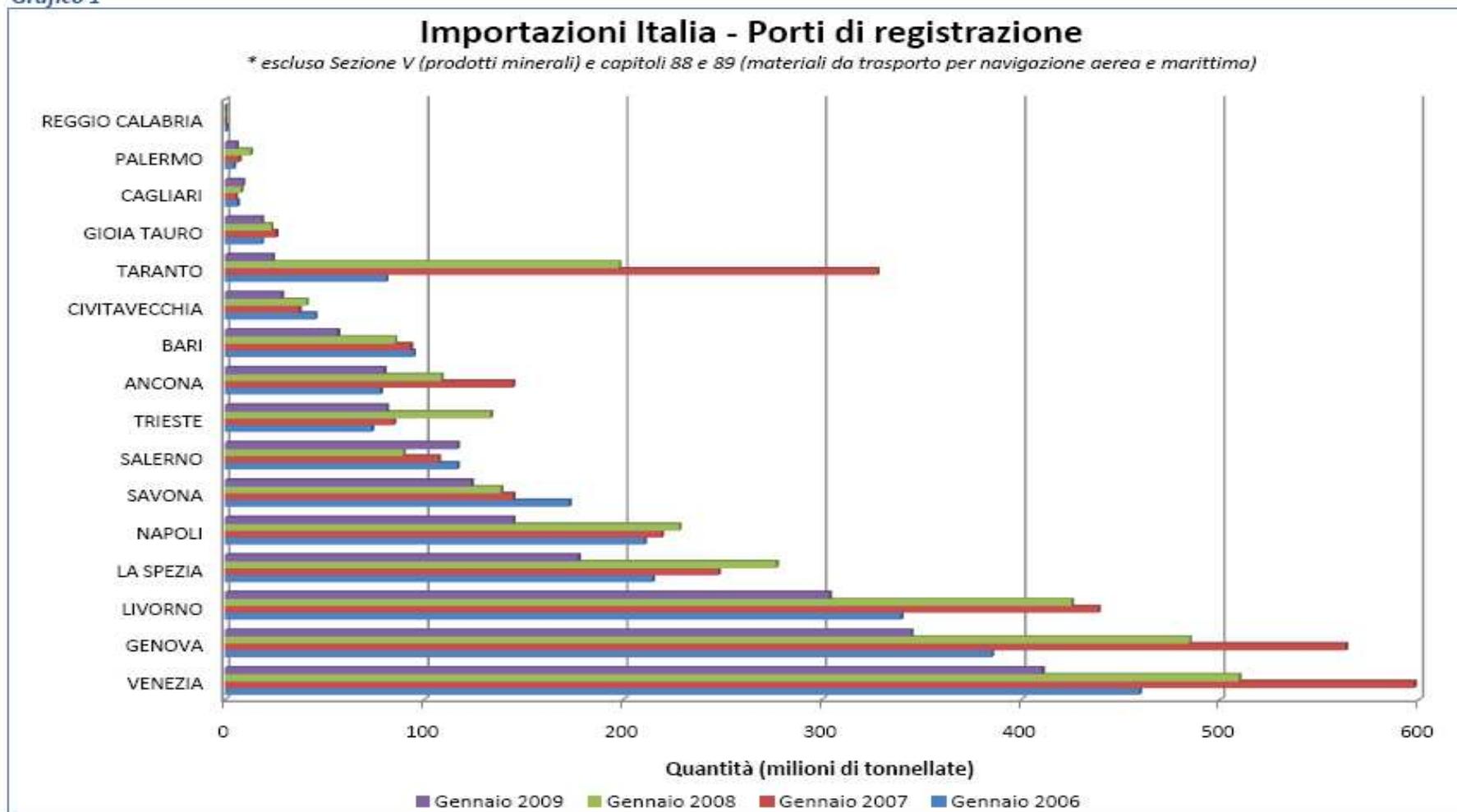
La collaborazione con le altre Autorità si intensifica costantemente in relazione ai numerosi **allerta sanitari che hanno interessato l'Unione Europea** negli ultimi anni (residui di medicinali veterinari; additivi e coloranti; metalli pesanti; agenti patogeni; sostanze estranee, ecc.). Nel corso del 2005, durante l'allarme "influenza aviaria", a seguito di un'attenta attività di intelligence congiunta degli uffici centrali dell'Agenzia e del locale Servizio Antifrode (SVAD) del porto di Gioia Tauro si è proceduto al fermo sanitario di più di 70 container contenenti carne di pollame e di suino provenienti dalla Cina in transhipment, sprovvisti di documentazione sanitaria e destinati in Moldavia. Più recentemente, **in riferimento all'allarme sanitario derivante dalla presenza di melamina in latte in polvere prodotto in Cina, l'Agenzia sin dal 19 settembre 2008, in stretta collaborazione con l'Autorità di vigilanza in materia di sicurezza degli alimenti e della nutrizione, ha immediatamente innalzato il livello dei controlli, indirizzando l'analisi dei rischi sullo specifico ambito merceologico, con l'introduzione di appositi profili di rischio sia di natura oggettiva che soggettiva.**

Per il Piano Controlli 2008/2009 questa Agenzia è attivamente coinvolta ed ha già fornito agli altri organi di controllo l'analisi dei dati relativi alle importazioni ed esportazioni, individuando criteri di rischio geografico e soggettivo di modo che le altre istituzioni abbiano una base informatica comune da integrare con le risultanze specifiche delle precedenti attività di ciascuna componente, in modo che si manifestino particolari situazioni tali da richiedere controlli presso le aziende stesse.

L'intensificazione dei controlli, specie nel settore del "made in" (nel 2008 sono stati sequestrati 6 milioni di pezzi, per un valore di circa 12 milioni di euro nei settori tradizionali di abbigliamento, calzature, ecc.), ha comportato la "fuga dall'Italia" di molti dei soggetti più colpiti da sequestri, indagini, notizie di reato, come testimoniato dallo spostamento in altri paesi comunitari (specialmente del nord Europa) di importanti flussi di importazione delle merci a rischio di frode che, nel corso degli ultimi anni, la dogana italiana ha sottoposto a rigorosi controlli ed a rilevanti attività di contrasto.

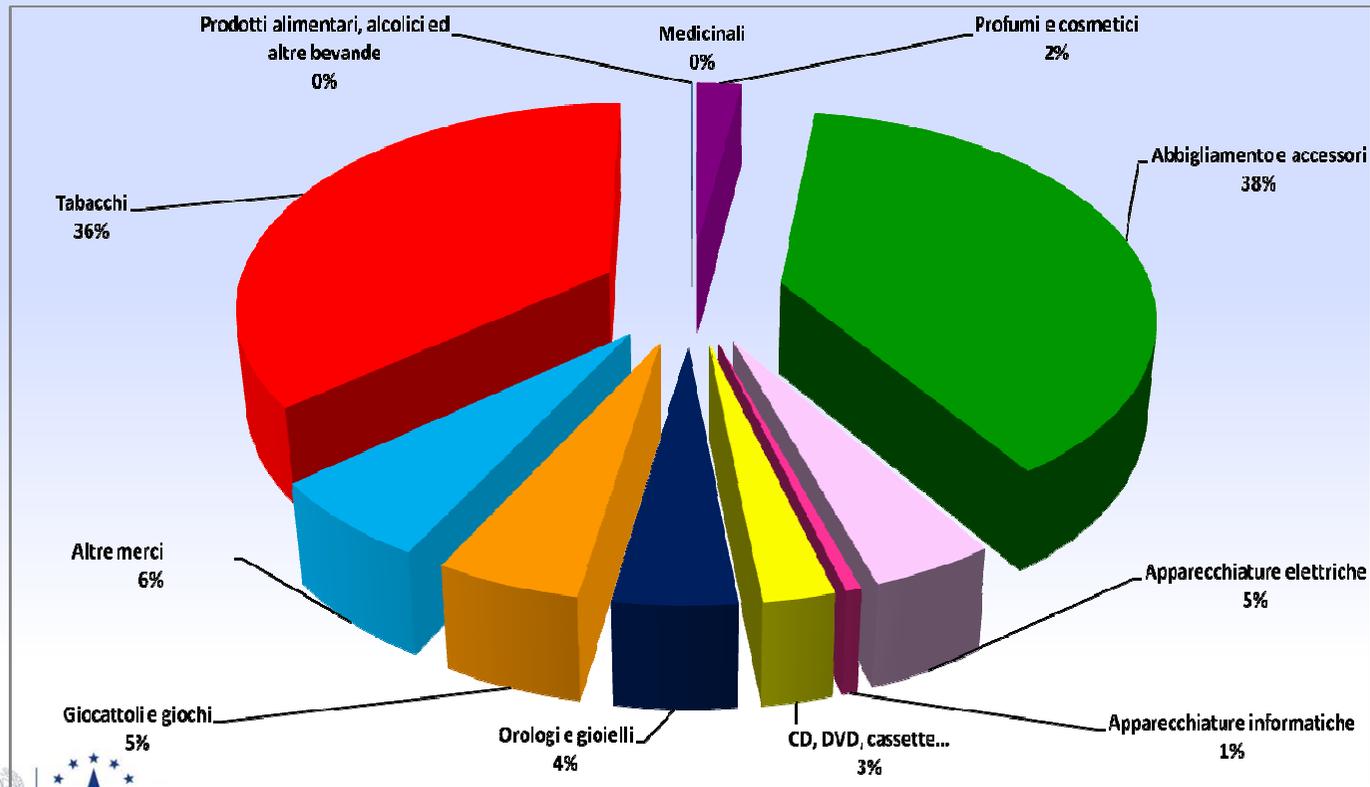
Importazioni Italia – Porti di registrazione Gennaio 2006 -2009 – Quantità

Grafico 1



I sequestri in Italia nel 2008

rappresentazione per settore



Della su menzionata capacità di contrasto sono testimonianza, tra l'altro, i numerosi riconoscimenti per l'azione condotta dall'Italia nella lotta alla contraffazione, che la colloca ai primi posti in Europa nell'attività di contrasto al fenomeno. Tra questi, i premi ricevuti anche di recente dall'OMD e da importanti organizzazioni di imprese aziende nazionali e internazionali.

Il sistema informativo dell'Agenzia delle dogane è in grado di localizzare con una ragionevole precisione la posizione di quasi tutte le navi mercantili e delle merci trasportate a mezzo container: la sicurezza dei prodotti destinati al cittadini è infatti garantita anche dalla tracciabilità e rintracciabilità delle merci. A riguardo, l'Agenzia, dopo uno studio condotto in collaborazione con il CNIPA e il Politecnico di Milano, ha avviato in collaborazione con il Centro Comune di Ricerca della Commissione Europea, il progetto "Il Trovatore" per l'introduzione della tecnologia RFID ("dispositivi a radio frequenza") in ambito doganale al fine individuare soluzioni innovative basate su tecnologie RFId (Radio-Frequency Identification) per la sigillatura dei container e per la verifica a distanza delle merci sbarcate fino al loro trasporto nell'interporto e a definire il modello.

A cura dell'Agenzia delle dogane

Capitolo IV

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

Negli ultimi tre anni sono stati svolti in media **1.520 controlli**, attribuite **201 sanzioni amministrative per un importo medio pari a 12.069.163 euro**, e eseguite **45 segnalazioni all'Autorità Giudiziaria**. Le attività di sicurezza agro-alimentare hanno riguardato **la lotta alle contraffazioni dei cibi di qualità, l'agropirateria, il contrasto alle sofisticazioni dei cibi e delle bevande, la tutela dei prodotti tipici** (DOP, IGP, IGT) per garantire la trasparenza del mercato e la tutela del consumatore.

Nel corso del 2008 il Corpo Forestale dello Stato (CFS) ha svolto operazioni di controllo in diversi ambiti del comparto agricolo e industriale italiano: dal settore vitivinicolo al lattiero-caseario, dall'oleario allo zootecnico, fino a controlli specifici per i prodotti tipici e da agricoltura biologica. Di seguito si riportano le indagini e i piani di controllo più importanti che il Corpo Forestale dello Stato ha svolto nell'ultimo anno.

▪ **OPERAZIONE "VENDEMMIA SICURA"**

Si è trattato di un'operazione iniziata nel 2007 e conclusasi nel 2008. Grazie a questa operazione il Corpo Forestale dello Stato ha bloccato pratiche illecite e fraudolente nell'attività di vinificazione, **scoprendo un'organizzazione dedita alla sofisticazione dei vini tramite l'uso di acqua, zuccheri, acido cloridrico e solforico, e portando all'arresto di una persona con l'accusa di contraffazione alimentare con rischio per la salute pubblica**. Tra gli ulteriori reati accertati: frode in commercio e contraffazione di strumenti utilizzati per la pubblica certificazione.

A seguito dei primi controlli, nel 2008 la polizia giudiziaria ha svolto numerosi ispezioni presso soggetti e cantine ubicate in Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Umbria, Lazio e Puglia, **sequestrando circa 140.000 ettolitri di vino e prodotti vinosi sofisticati destinati ai mercati del nord Italia**.

▪ **MARMELLATA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

Nel mese di maggio è stato scoperto dal CFS di Vicenza e dal Nucleo Investigativo Provinciale di Polizia Ambientale e forestale (Nipaf) di Pescara, in collaborazione con l'Ispettorato Controllo Qualità (ICQ) di Conegliano, **un traffico di vasetti di marmellata contraffatta mediante l'uso di falsi marchi relativi sia alla società che alle certificazioni biologiche**. L'attività fraudolenta ha causato un danno alla "Rigoni di Asiago Spa", produttrice di questa tipologia di prodotti, di almeno un milione di euro per mancata vendita.

▪ **PROVOLONE DEL MONACO**

Il Nucleo Agroalimentare del Comando Provinciale del Corpo Forestale di Napoli, hanno sequestrato centinaia di chili di prodotto recante un'etichetta differente da quella originale che contraddistingue il prodotto Dop Provolone del Monaco

▪ **AMARONE**

Risale al mese di settembre **il sequestro di 15.000 bottiglie di vino illegittimamente etichettato come *Amarone* ritrovate in un container nel Porto di Livorno** destinato al mercato statunitense. Secondo gli accertamenti questa partita di vino farebbe parte di una produzione più grande, pari a circa 150.000 bottiglie.

▪ ***OLIO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA***

Scoperta dal Nipaf del Comando Provinciale di Bari (Grumo Appula) nel mese di settembre, una truffa aggravata e continuata ai danni dello Stato e della Comunità Europea riguardante frutta e olio con certificazione biologica.

L'azienda percepiva aiuti comunitari per terreni che invece di essere coltivati erano utilizzati come discarica di rifiuti speciali e già posta sotto sequestro dal CFS.

Sono state denunciate per truffa e falso ideologico 4 persone fra cui il responsabile di un Organismo di controllo per la certificazione dei prodotti da agricoltura biologica.

▪ ***OPERAZIONE LANTERNE ROSSE I***

Nel mese di ottobre, gli agenti del Corpo Forestale di Campania e Lazio, insieme al Personale delle Asl territoriali, a Napoli hanno proceduto al **sequestro di 10 quintali di latte confezionato ad alto rischio di contaminazione da melamina**, oltre a ingenti quantitativi di prodotti lattiero caseari e alimentari di medicina tradizionale cinese. Sette persone sono state denunciate con sanzioni che ammontano a 100.000 euro.

L'operazione è poi proseguita con il nome di **Lanterne Rosse II** nella capitale dove ha portato al **sequestro di centinaia di prodotti dolciari cinesi contenenti latte in polvere, nonché preparati della medicina cinese prodotti con specie vegetali ed animali in via di estinzione**. Decine le persone di nazionalità cinese denunciate per violazione della normativa dell'etichettatura, per illeciti di natura sanitaria e per violazione della normativa di commercio internazionale sulla tutela delle specie protette e in via di estinzione.

▪ ***CONTROLLI SULLA INTRODUZIONE DI LATTE DI PROVENIENZA EXTRACOMUNITARIA***

Nel mese di novembre sono stati effettuati dei posti di blocco ai valichi del Brennero e di Tarvisio e alle dogane di Verona e Trieste per eseguire controlli alle autocisterne che trasportavano prodotti lattiero caseari per verificare la destinazione presso le ditte acquirenti, al fine di evitare la loro trasformazione in prodotti lattiero caseari tipici nazionali.

▪ ***CONTROLLI SULLA PRODUZIONE DI FORMAGGI NELLE ZONE CONTAMINATE DI PORTO MARGHERA (VE)***

In relazione agli esposti pervenuti dai cittadini della provincia di Venezia nel mese di settembre, il Corpo forestale dello Stato ha predisposto una serie di controlli e attività di vigilanza, per individuare eventuali superfici agricole dedicate alla coltivazione di fieno o foraggi in zone contaminate da arsenico, mercurio, metalli pesanti e rifiuti industriali in genere.

I titolari dei terreni sono stati diffidati a produrre foraggio nelle zone contaminate.

Dall'inizio del 2009 ad oggi, il Corpo Forestale ha messo appunto alcune importanti attività e piani di controllo straordinari.

Prosegue l'operazione **Laterne Rosse III** che, a Prato, ha portato al sequestro di ingenti quantità di prodotti alimentari in cattivo stato di conservazione e prodotti con tracce di animali e piante sotto regime di protezione ambientale.

Grazie anche alla collaborazione con tecnici delle Asl, l'Ispettorato Controllo Qualità e Polizia Municipale, sono stati sequestrati anche: 1000 kg di prodotti congelati scaduti, 1000 kg di prodotti agroalimentari scaduti e poi riconfezionati, 20 kg di carne e 10 kg di pesce in cattivo stato di conservazione. Altri 2000 prodotti sono stati sequestrati per violazione delle norme di etichettatura.

Dal 1 dicembre 2008 al 31 marzo 2009, il Corpo Forestale dello Stato, l'Ispettorato Controllo Qualità (ICQ), il Nucleo Antifrodi Comunitarie e il Nucleo Antisofisticazioni dell'Arma dei Carabinieri, la Guardia di Finanza, l'Agenzia delle Dogane e la Polizia Stradale sono stati impegnati in **attività straordinarie di controllo nel settore oleario**.

Nel corso dell'operazione, sono stati controllati 38 operatori attraverso 64 sopralluoghi: sono state **accertate 7 irregolarità di tipo amministrativo, 8 notizie di reato che hanno portato a 11 sequestri pari a circa 70.000 kg di olio extravergine di oliva e circa 5.000 litri di semi di soia**.

Durante il programma straordinario di controllo nel settore lattiero caseario, tra marzo ed aprile 2009, il Corpo Forestale ha svolto 161 sopralluoghi presso le aziende del settore agroalimentare ed anche alle frontiere. In Lombardia e Piemonte sono stati accertati 3 casi di mancata o inadeguata istituzione del sistema di tracciabilità, in Campania sono stati sequestrati 370 ettolitri di latte e 3 automezzi per la mancanza delle autorizzazioni amministrative e sanitarie, 2 automezzi e 75 ettolitri di latte di dubbia provenienza.

**CORPO FORESTALE DELLO STATO - Servizio I - Divisione 2[^]
RIEPILOGO ATTIVITA' DI CONTROLLO E SANZIONATORIA
Anno 2008**

Regioni	Reg. CEE 1257/99 2078/92 2080/92	Reg. CEE 4045/89	Settore zootecnico	Settore agricoltura biologica DOP, IGP	O.G.M.	Totale	Sanzioni amm.tive	Importo	C.N.R.
	Numero Controlli	Numero Controlli	Numero Controlli	Numero Controlli	Numero Controlli	Numero Controlli	Numero	Euro	Numero
N.A.F. – Divisione 2[^]	-	-	-	-	12	12	3	16.690	1
Piemonte	19	-	62	n.d.	-	81	n.d.	23.980	3
Lombardia	21	-	3	7	-	31	34	13.967	-
Veneto	4	-	358	14	-	376	68	645.940	3
Liguria	14	-	28	46	n.d.	88	-	-	1
Emilia Romagna	-	2	33	101	n.d.	136	-	-	-
Toscana	9	3	n.d.	-	n.d.	12	3	3.100	2
Marche	68	-	2	1	25	95	15	309.640	13
Umbria	4	-	-	-	-	4	2	12.000	-
Lazio	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Abruzzo	-	-	n.d.	1	-	1	-	-	-
Molise	-	-	n.d.	n.d.	n.d.	-	-	-	-
Campania	-	-	-	1	7	8	2	100.000	6
Puglia	-	-	-	n.d.	n.d.	-	-	-	-
Basilicata	-	-	-	n.d.	n.d.	-	-	-	-
Calabria - Sicilia	-	3	n.d.	n.d.	n.d.	3	-	-	-
Sardegna	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
<u>Totale Italia</u>	139	8	486	171	44	847	127	1.125.317	29

Fonte: Corpo Forestale dello Stato

Capitolo V

IL SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO Anno 2008

Aumentano (+3,6%) nel 2008 le notifiche nell'ambito del sistema di allerta comunitario. Sono 3.040 le segnalazioni pervenute sia dalla Commissione europea, sia da parte degli uffici periferici e degli Assessorati alla Sanità contro le 2.933 del 2007. In particolare, 1.662 hanno riguardato prodotti distribuiti sul mercato, mentre i respingimenti ai confini sono risultati essere pari a 1.378. Si tratta principalmente di notifiche relative a prodotti destinati all'alimentazione umana (2.858 contro le 182 per l'alimentazione animale).

Notifiche

Anni	Valore assoluto	Variazione rispetto l'anno precedente %
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%

Fonte: Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali

I principali contaminanti

Contaminanti	Notifiche
Micotossine	930
Salmonelle	334
Additivi e altri coloranti	184
Residui di fitofarmaci	176
Migrazioni in materiali a venire a contatto	170
Metalli pesanti	148
Residui di farmaci	118
Corpi estranei	80
Melamina	58
Listeria	47

Fonte: Ministero della Salute, del Lavoro e delle Politiche sociali

Anche quest'anno sono le micotossine il contaminante più diffuso: con 930 notifiche, contro le 752 del 2007, queste tossine hanno riguardato soprattutto la frutta secca attraverso respingimenti della merce ai porti. Al secondo posto troviamo le salmonelle, con 334 segnalazioni di cui 90 concernono l'alimentazione animale. Numerose irregolarità sono state riscontrate per la presenza di additivi e altri coloranti negli alimenti, in particolare solfiti. Da segnalare il dato concernente la melamina, sostanza al centro di un grave allarme alimentare nel 2008 per quanto riguarda il latte.

Dai dati del Ministero emerge un aumento della contaminazione da melamina con un numero di notifiche di allerta in notevole incremento: 58 notifiche contro le 14 dell'anno precedente che riguardavano solo l'alimentazione animale.

I prodotti oggetto di notifica

Prodotto	Notifiche
Zuppe e brodi	30
Prodotti della pesca	449
Miele e pappa reale	42
Materiali a contatto con alimenti	195
Latte e derivati	65
Grassi e oli	41
Gelati e dolci	127
Frutta secca e snack	896
Erbe e spezie	100
Dietetici ed integratori alimentari	76
Cerali e derivati	130
Carne (escl. Pollame)	120
Pollame	122
Bevande	87
Altro	41
Alimentazione animale	182
Uova	9
Frutta e vegetali	324

Fonte: Ministero della Salute, del Lavoro e delle Politiche sociali

Frutta secca, prodotti della pesca, frutta e vegetali sono gli alimenti che contano le maggiori notifiche nell'ambito del sistema di allerta comunitario. In particolare, **sono le micotossine (785) i contaminanti principalmente riscontrati nella frutta secca.** Si tratta soprattutto aflatossine (782), seguite da problematiche microbiologiche. Dei 785 prodotti della categoria **frutta secca**, notificati per micotossine, 200 sono originari della Turchia, 167 della Cina, 164 dell'Iran e 69 degli USA. Sono invece i **metalli pesanti i peggiori nemici della sicurezza alimentare dei prodotti ittici: 85 le allerta per mercurio, 35 per cadmio**, riscontrato soprattutto in crostacei e molluschi. L'origine dei prodotti è varia, ma i paesi col maggior numero di notifiche sono **Spagna (39), Francia (16) e Vietnam (13).**

Le altre problematiche del cibo che viene dal mare sono contaminazioni di natura microbiologica (70), dalla presenza di residui di farmaci veterinari (62), additivi alimentari (46), biocontaminanti (44), parassiti (39), contaminazioni chimiche (10), presenza di tossine (2), coloranti (2), corpi estranei (2) e altri rischi, come cattivo stato di conservazione, etichettatura non conforme, stabilimento non autorizzato, ecc. (52).

Ammontano a 324 le segnalazioni per la categoria di frutta e vegetali. In questo settore il rischio sanitario più importante è legato ai residui di pesticidi (145), seguiti dalla presenza di patogeni come Salmonella, Listeria, muffe (34). A livello geografico il maggior numero di notifiche proviene dalla Turchia (46), seguita dalla Cina (45) e dalla Thailandia (38).

Le origini

Come nel 2007 sono ancora la Cina (513) e la Turchia (311) i paesi che hanno ricevuto il maggior numero di notifiche per prodotti non regolari. Seguono l'Iran, l'India e gli Stati Uniti. La Cina è stata protagonista nel 2008 dello scandalo del **latte in polvere alla melamina** che ha portato alla diagnosi a migliaia di bambini cinesi di calcoli renali e ad alcuni decessi. Ammontano a 32 le segnalazioni per melamina, ovvero un composto azotato tossico impiegato nel latte per aumentare il tenore di proteine.

Paesi che hanno ricevuto maggior numero di notifiche

Paese	Notifiche
Cina	513
Turchia	311
Iran	175
India	158
USA	146

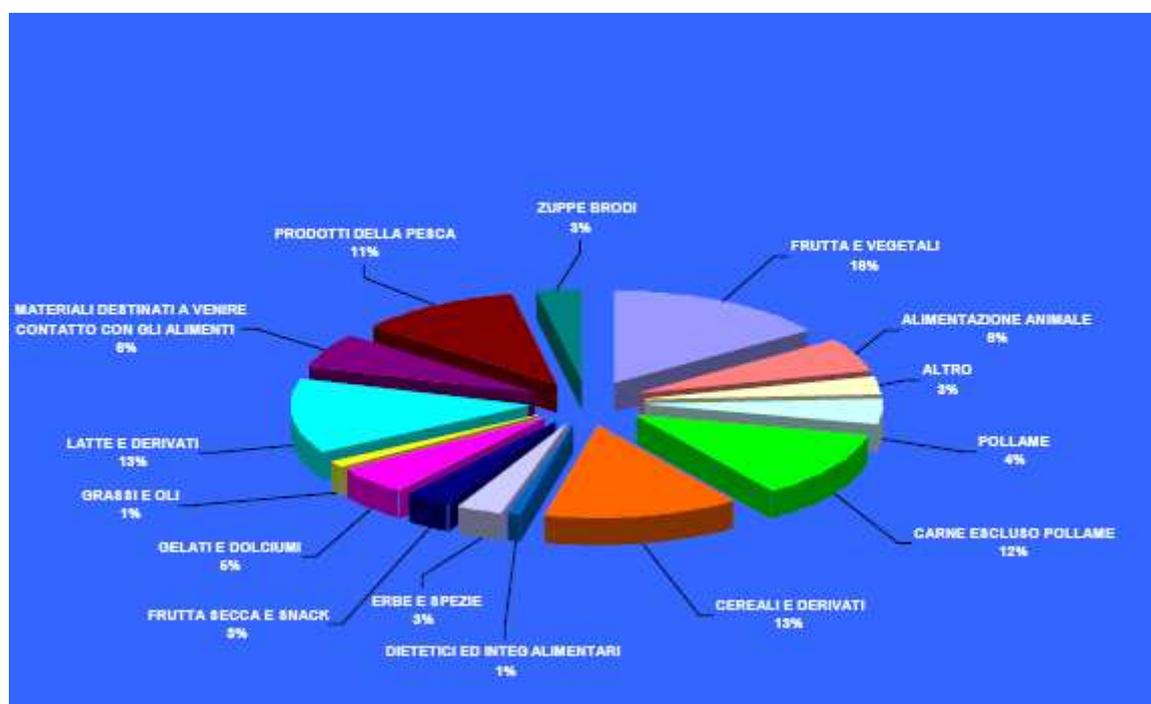
Fonte: Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali

Le allerta nazionali

Tra le notifiche complessive, l'Italia ne ha effettuate 468 (pari al 15,4%), risultando, come nel 2007 e nel 2006, il primo Paese membro nel numero di segnalazioni inviate. Dopo l'Italia per numero di notifiche vi è la Germania (439), la Gran Bretagna (343), seguite dall'Olanda, la Polonia, la Spagna e la Francia.

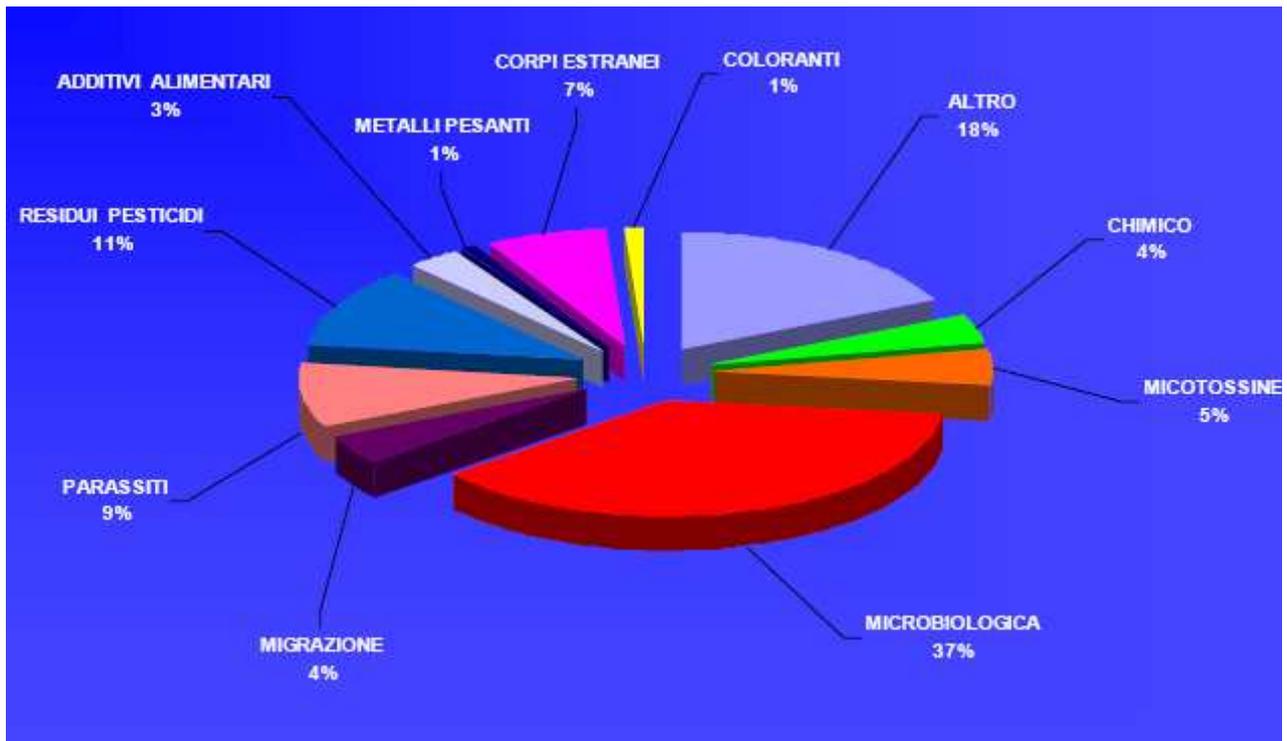
Per quanto riguarda l'origine, i prodotti nazionali risultati irregolari sono stati 99 (70 nell'anno precedente), pari al 3,3% di tutte le notifiche, risultando il terzo Paese comunitario per numero di notifiche ricevute dopo la Germania e la Spagna. Nell'anno 2007 era risultato il quarto Paese, dopo la Spagna, la Germania e la Francia. Tra queste notifiche 99 segnalazioni, 80 sono pervenute da altri Stati Membri mentre le restanti allerta sono giunte attraverso la vigilanza nazionale, trattandosi di prodotti ridistribuiti in ambito europeo o extra europeo.

Le maggiori notifiche hanno riguardato la **frutta e vegetali, i cereali e derivati, i prodotti a base di latte, i prodotti della pesca seguiti dalla carne escluso il pollame**. Lo scorso anno gran parte delle notifiche riguardavano invece i cereali e i derivati della carne.



Fonte: Ministero della Salute, del Lavoro e delle Politiche sociali

Sono le contaminazioni microbiologiche (37%) il problema principalmente riscontrato nei prodotti nazionali non conformi. In particolare: 13 segnalazioni per salmonella, 11 per listeria e 8 per E.Coli. Seguono casi di cattivo stato di conservazione degli alimenti (Altro 18%) e i residui di pesticidi (11%) in vegetali, frutta e alimenti per animali.



Fonte: Ministero della Salute, del Lavoro e delle Politiche sociali

Nella relazione del Ministero si evidenzia **“la necessità da parte degli operatori del settore alimentare di rinforzare i propri piani di autocontrollo”** soprattutto per la notifica ricorrente negli anni sui prodotti nazionali di corpi estranei e di OGM non autorizzati e l’aumento dei pericoli di natura microbiologica. Ne segue la proposta di **“predisporre ulteriori iniziative ed apposite riunioni tecniche di un gruppo di lavoro per affrontare la problematica dell’inquinamento batterico di prodotti orticoli esportati dal nostro paese”**.

IL RAPPORTO PUO’ ESSERE SCARICATO AL SEGUENTE LINK:

http://www.ministerosalute.it/imgs/C_17_publicazioni_927_allegato.pdf

Capitolo VI

I CONTROLLI DELLE CAPITANERIE DI PORTO

Ammontano ad oltre **150mila i controlli svolti dalla Guardia Costiera** nel settore della sicurezza alimentare. Sotto la lente delle Capitanerie di Porto soprattutto i punti di sbarco, le navi in mare e la grande distribuzione. In leggero calo rispetto al 2007 il numero dei controlli, sebbene il Corpo segnali per il 2008 **“una maggiore sensibilità per le tematiche attinenti alla tutela dei consumatori** (ad esempio mense scolastiche e mense aziendali) che come è noto comporta una attività operativa **più mirata in termini di impiego di uomini e mezzi**”. Vi è stata inoltre **“una maggiore attività operativa finalizzata a tutela di specie ittiche** (tonno rosso e pesce spada), per le quali la Comunità europea ha stabilito misure di tutela “speciali” . **Dunque “a fronte di una sostanziale uguaglianza nel numero di controlli, il tipo di attività e i risultati ottenuti - ad esempio in termini di sanzioni pecuniarie applicate - rilevano un’ efficace azione di vigilanza e controllo condotta nel 2008 a tutela dei consumatori e delle specie ittiche soggette a particolare tutela ”.**

I controlli

2007	2008	Variazione % rispetto al 2007
165.835	157.170	-5%

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

I controlli in particolare

in mare	38.479
in mare in aree marine protette	5913
ai punti di sbarco	48.177
nei mercati ittici e negli stabilimenti destinati alla lavorazione, alla conservazione e alla commercializzazione dei prodotti ittici	11.817
nella grande distribuzione al dettaglio (compreso commercio ambulante)	23.124
nei ristoranti e simili	11.493
su strada	5128
negli aeroporti	57
altro	12.982
Totali	157.170

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

L’attività di controllo ha portato al **sequestro di circa 330 mila chili di prodotti ittici e a oltre 5,5 milioni di euro di sanzioni comminate**. E’ sempre l’etichettatura, mancante o errata, la frode principale. **Il 41% dei processi verbali emessi dalla Guardia Costiera nel 2008 aveva come oggetto proprio la falsa carta di identità dei prodotti ittici**. Al secondo posto troviamo la tracciabilità (23%), anche se sempre riconducibile all’etichettatura, e al terzo posto le cattive

condizioni igienico sanitarie (19%). Osservando invece le tipologie dei sequestri emerge un altro dato preoccupante: **la frode principale riguarda il ritrovamento di prodotti in cattivo stato di conservazione o comunque inadatti al consumo umano**. In tutto il 2008 sono stati ritrovati oltre 220mila chilogrammi di prodotto.

Attività della Guardia Costiera 2008

	2007	2008
Quantitativo complessivo in kg di prodotti ittici sequestrati	895.542,3	329.102,6
Locali per il deposito, la vendita, la lavorazione illegale del prodotto ittico sequestrati	42	6
Ammontare complessivo delle sanzioni	4.858.738	5.545.895

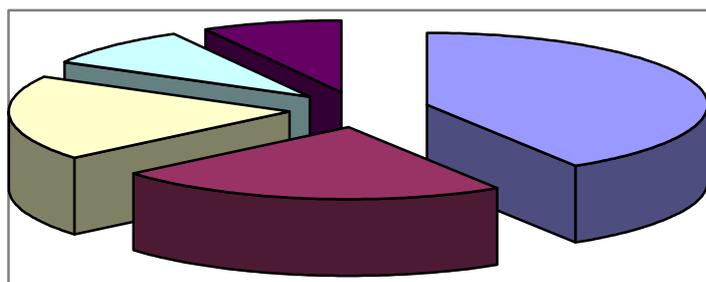
Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

Tipologia delle violazioni 2008

Ambito	Processi Verbali	
	N.	%
Etichettatura	1.460	41
Tracciabilità	812	23
Igienico Sanitarie	676	19
Taglie minime	321	9
Frode in commercio	287	8
TOTALE	3.556	100

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

Tipologia delle violazioni 2008 - grafico



- Etichettatura
- Tracciabilità
- Igienico Sanitarie
- Taglie minime
- Frode in commercio

Tipologie dei sequestri

Tipologie	kg
datteri di mare	246
pesce spada tot	8.311,1
pesce spada sottomisura	1.359,5
tonno rosso tot	7.865
tonno rosso sottomisura	4.368
prodotto in cattivo stato di conservazione o cmq inadatto al consumo umano	221.594,5
di prodotto proveniente da frode in commercio	12.411,69
di prodotto proveniente dalla pesca sportiva tot	16.818,5
di prodotto proveniente dalla pesca sportiva sottomisura	261
di altro prodotto totale	60.672,2
di altro prodotto sottomisura	8.005,75

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

Operazione “CAPITONE SICURO”

“La più grande operazione a difesa del consumatore che abbia mai coinvolto il mercato ittico”. Così la **Guardia Costiera** ha presentato i numeri dell'intervento “**Capitone sicuro**” che ha coinvolto oltre 3mila uomini per **16.382 controlli** che hanno portato al **sequestro di più di 184 tonnellate di prodotto ittico**. L'attività si è svolta durante il periodo natalizio, in particolare tra il **12 dicembre 2008 e il 4 gennaio 2009**; proprio quando aumenta la domanda di pesce e per i cittadini è più facile diventare vittime di frodi. Ecco i numeri principali di questa operazione:

Uomini impiegati	3.038
Controlli svolti	16.382
Kg di prodotto sequestrato	184.913,80
Reati e illeciti amministrativi scoperti	912
di cui:	
frodi in commercio scoperte	99
Casi di sottomisura	37
Casi di cattivo stato e cattiva conservazione	210
Casi di violazione di norme in materia di etichettatura e tracciabilità	566
Sanzioni amministrative comminate	1.197.388,00

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

54 tonnellate di prodotti ittici congelati scaduti o in cattivo stato di conservazione sequestrato a Bari e altrettante 42 tonnellate di pesce a San Benedetto del Tronto (AP). Questo è quanto hanno trovato gli uomini delle Capitanerie di Porto indagando nei porti italiani, ispezionando le celle frigorifere dei ristoranti e anche dei mercati. E ancora: 2 tonnellate di filetti di Pollack d'Alaska (una specie atlantica smerciata per merluzzo) sequestrati a Cetraro (CS) e Molfetta (BA) e circa un quintale di datteri il cui commercio e consumo è proibito nonché 30 tonnellate di mitili allevati in zone proibite sequestrati a Napoli.

Operazione PESCE DOC

Pescherecci, punti di sbarco, grossisti, mercati ittici, supermercati, pescherie e ristoranti sotto la lente della Guardia Costiera che dal 3 al 7 novembre 2008 ha svolto l'operazione "Pesce DOC". Si tratta di circa **8.500 controlli** che hanno portato al sequestro di **21 tonnellate di prodotto di cui 6 in cattivo stato di conservazione e sanzioni per circa 1 milione di euro**. Particolare attenzione è stata posta nei confronti dei **ristoranti etnici**: un ristorante di cucina cinese, in provincia di Rovigo, dove personale della Capitaneria di porto di Chioggia - oltre a contestare al ristoratore la mancanza di documentazione dei prodotti ittici - ha constatato le pessime condizioni igienico sanitarie del pescato, avallate dalle competenti Autorità Sanitarie. Il ristorante è stato chiuso e il ristoratore denunciato.

Tra i casi più eclatanti segnaliamo: a Vieste (FG) nel reparto pescheria di un centro commerciale è stata scoperta una frode a danno dei consumatori, pesce molva commercializzato come baccalà. Inevitabile la denuncia e il sequestro del pescato. A Pozzallo (RG) gli uomini della Guardia costiera, durante i controlli presso un centro di deposito e stoccaggio di prodotti ittici, hanno denunciato i responsabili per frode in commercio e sequestrato 1.137 chili di pesce "brosme" commercializzato, anche in questo caso, come baccalà. Infine nel porto di Cetraro (CS), durante i controlli ad un peschereccio in transito, sono stati sequestrati 17 pesci spada pescati illecitamente. Solo riguardo il pesce spada, nel corso dell'operazione ne sono state sequestrate circa 2 tonnellate di prodotto.

Uomini impiegati	2.000
Controlli svolti	8.488
di cui:	
mercati ittici	954
ristoranti	1259
Kg di prodotto sequestrato	21.000
Verbali elevati	2.172
Casi di cattivo stato e cattiva conservazione	6.000
Sanzioni amministrative comminate (euro)	Circa 1.000.000

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

Operazione FLY FISH

“Pesce topo”, specie rara proveniente dall’Atlantico del Nord, spacciato per “Cuoricini di merluzzo” e bianchetti di sardina 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:

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

Capitolo VII

L'ATTIVITA' DEI CARABINIERI PER LE POLITICHE AGRICOLE

L'Unione Europea eroga, ogni anno, miliardi di euro per sostenere il settore agroalimentare. Tale volume di denaro ha da tempo attirato l'attenzione del crimine comune ma, soprattutto, di quello organizzato che ha visto in questo una duplice possibilità: da un lato una cospicua rendita alla quale attingere per finanziare le attività illecite, a fronte di un rischio molto inferiore rispetto ai tipici reati commessi dalle organizzazioni criminali e, dall'altro, una concreta possibilità di riciclare il provento di affari illegali. Per raggiungere questi obiettivi il crimine si avvale di molteplici forme, dall'estorsione – al fine di acquisire, non sempre la completa proprietà, ma anche il semplice controllo della produzione di fondi o di industrie agricole – fino alle frodi in danno della Comunità Europea. Quest'ultimo aspetto è strumentale per introitare denaro attraverso le false dichiarazioni di coltivazione di appezzamenti di terra, a volte neppure nella disponibilità del dichiarante, confidando sull'assoluto silenzio dei reali detentori, intimoriti da quella forza intimidatrice che promana dal vincolo associativo di cui è fatta menzione nell'art. 416 bis del codice penale.

In questo ambito si inserisce l'attività di contrasto dispiegata dal **Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari** che, tra i propri compiti istituzionali³, annovera, tra l'altro, i controlli straordinari sulla erogazione e sul percepimento degli aiuti comunitari nel settore agroalimentare e della pesca ed acquacoltura.

L'Italia è un Paese che annette particolare importanza al ricco e variegato patrimonio agroalimentare di cui le produzioni tipiche nazionali costituiscono il punto di forza in un contesto di crescente apprezzamento verso i prodotti di elevata qualità legati ad una specificità territoriale.

La pirateria agroalimentare internazionale, con sempre maggiore frequenza, utilizza impropriamente parole, colori, località, immagini, denominazioni geografiche, marchi aziendali e ricette che si richiamano all'Italia, ma che non hanno nulla a che fare con la realtà nazionale. Il volume di affari del Made in Italy alimentare contraffatto nel mondo si stima ad oltre 50 miliardi di euro e rappresenta più della metà del fatturato alimentare nazionale. Tutto questo arreca danni, non solo economici, ma anche di immagine, minacciando l'innovazione e immettendo sul mercato prodotti potenzialmente dannosi per la salute umana. Il Made in Italy è da tempo diventato una garanzia di qualità e sicurezza in tutto il mondo. Infatti, all'estero, sempre più spesso si trovano sugli scaffali della gdo generi alimentari di ogni tipo pubblicizzati attraverso il cosiddetto "*italian sounding*". E' *italian sounding* quel prodotto che presenta un mix di nomi italiani, loghi, immagini e slogan chiaramente riconducibili al nostro Paese. Può essere un prodotto imitativo (*fake*) oppure autentico, vale a dire realizzato in Italia, ma può esserlo anche in un paese diverso, fermo restando le ricette, tecnologie e materie prime originali italiane. Il prodotto *fake* ha uno scopo: indurre in errore il consumatore convincendolo che sta acquistando "italiano". **L'italianità è infatti un richiamo molto forte, poiché significa non solo qualità, bontà, semplicità, ma anche stile, gusto e cultura.** Il settore alimentare non fa eccezione. Alcune ricerche hanno acclarato che il 97% dei sughi per pasta *italian sounding* venduti sul mercato nord americano sono pure e semplici imitazioni; il 94% delle

³ Alle dipendenze funzionali del Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali opera il reparto specializzato Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, istituito presso il Ministero, che: svolge

- svolge controlli straordinari:

- sulla erogazione e sul percepimento degli aiuti comunitari nel settore agroalimentare e della pesca ed acquacoltura;
- sulle operazioni di ritiro e vendita di prodotti agroalimentari, ivi compresi gli aiuti a Paesi in via di sviluppo e indigenti;

- esercita controlli specifici sulla regolare applicazione dei regolamenti comunitari;

- concorre nell'attività di prevenzione e repressione delle frodi nel settore agroalimentare coordinandosi con l'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agroalimentari (I.C.Q.).

consERVE sott'olio e sotto aceto *italian sounding* è falso e altrettanto falso è il 76% dei pomodori in scatola *italian sounding*. Solo il 15% dei formaggi *italian sounding* è invece autentico: tutto il resto è *fake*, prodotto imitativo e niente di più.

Purtroppo all'estero capita che nonostante siano segnalate le contraffazioni agroalimentari di prodotti italiani, queste vengano comunque poste in commercio, senza subire alcuna conseguenza, poiché si ritiene che un packaging "falso italiano" non crei alcun danno per il semplice motivo che il pubblico straniero non conosce i prodotti italiani e la loro superiore qualità.

Il Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, nell'ambito della propria attività di controllo sui finanziamenti dell'Unione Europea, vuole porsi come punto di riferimento qualificato per verificare eventuali connessioni tra gli imprenditori coinvolti in attività illecite ed i locali sodalizi criminali, per tutelare un settore di fondamentale importanza per l'economia nazionale. Peraltro, il Reparto può contare sulla collaborazione di tutti i Comandi dell'Arma dei Carabinieri dislocati sul territorio, con i quali ha un costante rapporto sinergico, poiché ad essi fornisce un supporto specializzato nello specifico settore, ricevendone sostegno in termini di uomini, mezzi e conoscenza del territorio, elementi indispensabili per condurre con efficienza ed efficacia le attività info-operative. Infatti, per poter compiutamente comprendere la situazione dell'agricoltura, specie in alcune aree del meridione d'Italia, è indispensabile conoscere il *modus operandi* della criminalità organizzata in quel territorio. Il Comando, attraverso i suoi tre Nuclei Antifrodi di Roma, Parma e Salerno con competenza, rispettivamente, sul centro, nord e sud dell'Italia, esercita una costante azione di prevenzione e repressione dei fenomeni criminali legati non soltanto all'infiltrazione delle maggiori organizzazioni criminali nel settore agricolo, ma anche tutelando i consumatori e gli onesti produttori svolgendo controlli sulla tracciabilità, sull'etichettatura dei prodotti alimentari, proteggendoli da possibili tentativi di contraffazione e preservando l'autenticità degli alimenti di qualità (DOP, IGP ecc...). Il Reparto specializzato è dotato di un numero verde **800 020 320**, al quale il cittadino può, anche in forma anonima, segnalare truffe ed altri fenomeni illeciti di cui viene a conoscenza.

ATTIVITA' SVOLTA NELL'ANNO 2008

SETTORE D'INTERVENTO	IMPRESE AGRICOLE		CONTRIBUTI VERIFICATI €	VIOLAZIONI ACCERTATE		PERSONE	
	CONTRO LLATE	PROPOSTE PER SOSPENSIO NE DA AIUTI COMUNITA RI		PENALI	AMM.VE	ARRESTAT E	SEGNALATE STATO LIBERTA'
ITTICO	3	-	182.463,00	4	1	-	4
OLEARIO	32	2	561.358,00	8	6	-	14
CONSERVIERO	45	-	65.000,00	8	-	-	70
CEREALICOLO	51	1	1.761.596,22	19	3	-	47
ZOOTECNICO	103	109	9.379.871,00	5	26	-	3
ALCOOL	1	-	-	-	-	-	-
ORTOFRUTTA	174	-	17.135.594,00	8	2	-	161
TABACCO	17	43	4.130.730,00	4	-	-	83
VITIVINICOLO	55	-	17.635.966,00	1	13	-	1
LATTIERO CASEARIO	74	-	-	1	8	-	2
AIUTI A PSV ED INDIGENTI	35	1	121.550,00	-	13	-	19
MARCHI DI QUALITA'	58	-	21.033,00	14	23	-	17
FONDI STRUTTURALI	112	2	14.204.054,00	17	13	-	51
ALTRI	209	47	9.302.892,00	22	44	-	94
TOTALE	969	205	74.502.107,22	111	152	0	566

Fonte: Carabinieri per le politiche agricole

ATTIVITÀ DI CONTRASTO

CAMPANIA

Lattiero– caseario

Il **15 aprile 2008**, militari del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, deferivano, in stato di libertà, alla competente Autorità Giudiziaria, due persone ritenute responsabili di inosservanza di un provvedimento dell’Autorità, poiché, quali responsabili di una ditta di trasporti non osservavano un provvedimento emesso dalla Dogana su richiesta del medesimo Comando, inerente al blocco di sette containers sospetti di contenere latte bufalino importato illegalmente dall’India.

Zootecnia

Il **20 febbraio 2008**, militari del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, unitamente a militari della Stazione CC di Apice, deferivano, in stato di libertà, alla competente Autorità Giudiziaria, una persona ritenuta responsabile di sottrazione di cose sottoposte a sequestro e truffa, poiché alienava sei capi bovini, consegnandoli ai macelli, omettendo di comunicare agli acquirenti che gli animali erano già sottoposti a provvedimento di sequestro.

Il **29 febbraio 2008**, militari del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, nel corso di un controllo presso un’azienda zootecnica, sottoponevano a sequestro amministrativo un capo bovino, poiché non identificabile per incongruenza di dati tra marchio auricolare e passaporto d’identificazione.

Marchi di qualità

Il **7 maggio 2008**, militari del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, unitamente a personale del NAS di Salerno e dell’ASL SA/3 di Capaccio, nel corso di un controllo ad un caseificio sottoponevano a sequestro amministrativo e sanitario kg. 4.156 di cagliata bufalina congelata, del valore di € 25.000 circa, poiché deenuta in violazione al disciplinare di produzione della mozzarella di bufala campana D.O.P., che non ne ammette l’utilizzo, nonché la cella frigorifera del valore di € 40.000,00 poiché privadell’autorizzazione dell’ASL per lo stoccaggio.

Il **30 giugno 2008**, militari del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, unitamente a personale del NAS di Napoli, a seguito di controllo presso un caseificio, e delle risultanze delle analisi di laboratorio effettuate dall’A.S.L. CE/1, veniva deferito, in stato di libertà, alla competente Autorità Giudiziaria, l’amministratore unico, ritenuto responsabile di frode in commercio e violazione della disciplina igienica della produzione e vendita di sostanze alimentari, poiché deteneva nel proprio caseificio cagliata bufalina congelata, contenente latte in polvere e/o latte sottoposto a trattamenti termici tali da non poter essere considerato “latte fresco” in violazione alle norme del disciplinare di produzione del formaggio D.O.P. “Mozzarella di Bufala Campana”.

Il **29 luglio 2008**, nel quadro delle indagini finalizzate alla repressione dei reati ai danni dell’Unione Europea nel settore “marchi di qualità”, effettuate da militari del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, unitamente a personale del N.A.S. (Nucleo Antisofisticazioni e Sanità) di Napoli, a seguito di controllo di due caseifici, in provincia di Caserta, e delle risultanze delle analisi di laboratorio effettuate dall’A.S.L. CE/1, venivano deferiti, in stato di libertà, all’ Autorità giudiziaria, gli amministratori unici ritenuti responsabili di frode in commercio aggravata dall’utilizzo dei marchi e violazione della disciplina igienica della produzione e vendita di sostanze alimentari, poiché detenevano per l’utilizzo nei rispettivi caseifici cagliata bufalina congelata, contenente latte in polvere e/o latte sottoposto a trattamenti termici tali da non poter essere

considerato “latte fresco” in violazione alle norme del disciplinare di produzione del formaggio d.o.p. “mozzarella di bufala campana.

Il **28 ottobre 2008**, in Salerno e provincia, nell’ambito dei controlli finalizzati alla tutela dei “marchi di qualità” e delle filiere “cerealicola e lattiero-casearia”, militari del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, unitamente a carabinieri dell’Arma territoriale, personale veterinario della A.S.L. SA/2, dei Consorzi di tutela del “Grana Padano”, del “Prosciutto di Parma” e del “Prosciutto San Daniele”, a seguito di verifiche presso esercizi commerciali hanno deferito, in stato di libertà, alle competenti Autorità giudiziarie due legali rappresentanti, ritenuti responsabili di tentata frode in commercio.

Il valore della merce, pari a 1.100 kg, sottoposta a sequestri preventivi ed amministrativi, è di circa euro 28.000.

Zootecnico e Conserviero

Il **13 novembre 2008**, in Castellammare di Stabia (NA), nell’ambito dei controlli finalizzati alla sicurezza agroalimentare nelle filiere “zootecnica” e “conserviera”, militari del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari e del N.A.S. di Napoli, collaborati da personale veterinario dell’A.S.L. NA/5, a seguito di verifiche presso un esercizio commerciale hanno deferito, in stato di libertà, alla competente Autorità Giudiziaria, il legale rappresentante ritenuto responsabile della violazione della Legge 283/62, art. 5 lett. b e c, poiché poneva in vendita kg 120 circa di derrate alimentari in cattivo stato di conservazione, oggetto di sequestro preventivo.

Circostanza è stata altresì sottoposta a sequestro cautelativo sanitario:

- carne suina e bovina macellata destinata al commercio non adeguatamente protetta in promiscuità di scarti e rifiuti di lavorazione;
- carne in scatola, conserve di pomodori pelati e passati, succhi di frutta, olio di semi e bibite rinvenuti in un locale privo di autorizzazione sanitaria, in violazione della Legge 507/99, art. 8.

Il **28 novembre 2008**, in Castellammare di Stabia (NA), nell’ambito dei controlli eseguiti contro ogni forma di agropirateria a tutela dei “marchi di qualità” e alla salvaguardia della salute pubblica, militari del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, unitamente ai carabinieri dell’Arma territoriale, a seguito di verifiche presso un esercizio commerciale, deferivano, in stato di libertà, alla competente Autorità Giudiziaria, il legale rappresentante ed il direttore ritenuti responsabili di frode in commercio.

Predetti commercializzavano 5 kg. di formaggio con etichetta espositiva “gorgonzola piccante”, utilizzando impropriamente la denominazione protetta, e prodotti alimentari scaduti di validità sottoposti a sequestro preventivo.

Inoltre, venivano, accertate precarie condizioni igienico sanitarie e concessi 30 giorni per l’eliminazione degli inconvenienti riscontrati.

EMILIA ROMAGNA

Marchi di qualità

Il **29 gennaio 2008**, (Parma e Torino) militari del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari contestavano i seguenti illeciti amministrativi a quattro persone per violazioni al Decreto Ministeriale n. 253 del 15.02.1993:

- per aver posto in vendita n. 20 prosciutti di Parma disossati sottovuoto con etichettatura non conforme omettendo di menzionare in etichetta l’indicazione “prosciutto di Parma” seguita dalla dizione “Denominazione di Origine Protetta;

- per aver posto in vendita n. 20 prosciutti di Parma disossati sottovuoto con etichettatura non conforme omettendo di menzionare in etichetta sia la data di produzione che il sigillo previsto;
- per aver posto in vendita n. 20 prosciutti di Parma disossati sottovuoto con etichettatura non conforme omettendo di menzionare in etichetta la dicitura di identificazione del lotto.

Somma complessivamente contestata € 4.131,64.

Il 15 febbraio 2008, militari del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, deferivano, in stato di libertà, alla competente Autorità Giudiziaria, due persone ritenute responsabili del reato “vendita di prodotti industriali con segni mendaci”.

Predette, all’interno di un ipermercato, ponevano in vendita venti tranci di prosciutto recanti la dicitura “prosciutto crudo Parma” privi della “corona ducale” (contrassegno identificativo del prodotto a denominazione di origine protetta).

Circostanza militari operanti procedevano al sequestro di complessivi kg. 43,20 di prosciutti, del valore commerciale di 908,00 euro.

Il 20 febbraio 2008, militari del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, presso una ditta lattiero casearia procedevano al sequestro amministrativo, per complessive tonnellate 61,600, delle seguenti tipologie di prodotto:

- formaggio da grattugia reibekase etichettato “typ grana”;
- formaggio “pecorino curado”;
- formaggio in polvere,

per violazioni relative a indicazione geografiche e denominazioni di origine nonché tracciabilità degli alimenti.

Corso attività i Carabinieri rinvenivano altresì ulteriori ingenti quantità di prodotti caseari in pessimo stato conservazione e, pertanto, richiedevano l’intervento del NAS di Parma che procedeva al sequestro cautelativo sanitario di tonnellate 60,500 di formaggio gorgonzola e taleggio. Valore della merce stimata in circa €**1.000.000**.

Il 25 febbraio 2008, militari del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari procedevano alla contestazione degli illeciti amministrativi, previsti dalla Legge n. 26 del 13.02.1990, nei confronti del legale rappresentante di un esercizio commerciale poichè poneva in vendita n. 3 confezioni di prosciutto crudo affettato recante etichettatura ingannevole, indicante impropriamente qualità tipiche del “Prosciutto di Parma DOP”.

Marchi di qualità

Il 10 novembre 2008, in Reggio Emilia, militari del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, nell’ambito di controlli finalizzati alla tutela dei “marchi di qualità” e del “made in Italy”, presso una ditta procedevano al sequestro amministrativo di 180,78 quintali di burro poichè confezionato e commercializzato evocando illecitamente la D.O.P. “Parmigiano Reggiano” - in violazione delle disposizioni previste dal Reg. CE 510/2006 e D. Lgs. nr. 297/2004 - che sarà sottoposto ad analisi di laboratorio per appurarne la genuinità.

Nella circostanza venivano, inoltre, sequestrate 589 bobine, 258 scatole metalliche e 218 rotoli di nastro adesivo utilizzati per il confezionamento del burro, indicanti impropriamente la suddetta D.O.P.

Il 12 novembre 2008, in Castelfranco Emilia (MO), militari del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, unitamente ai Carabinieri dell’Arma territoriale, coadiuvati dagli agenti vigilatori del consorzio parmigiano reggiano nel prosieguo dei controlli, disposti dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, finalizzati alla tutela dei “marchi di qualità”, presso una

ditta, procedevano al sequestro penale n. 30 forme di parmigiano reggiano d.o.p, poiché i dati identificati del prodotto, corrispondevano ad una partita oggetto di furto.

Il valore della merce posta sotto sequestro ammonta a euro 9.000,00 circa.

LAZIO

oleario

Il **21 novembre 2008**, in Roma, nel quadro delle attività finalizzate alla repressione delle frodi in commercio ed alla sicurezza agroalimentare nel settore “oleario”, militari del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, a seguito di un’ ispezione presso un fornitore di prodotti alimentari deferivano, in stato di libertà, alla competente Autorità Giudiziaria, il legale rappresentante ed un venditore ambulante ritenuti responsabili di frode poiché commercializzavano olio adulterato come olio extra vergine di oliva.

Nella circostanza venivano sottoposti a sequestro penale 4.000 litri di cui parte:

- di prodotto oleoso già confezionato;
- di olio di semi;
- di prodotto oleoso allo stato sfuso, per un valore complessivo di euro 15.000 circa.

Sono in corso le analisi di laboratorio per accertare l’eventuale nocività alla salute pubblica dell’olio sequestrato.

Marchi qualità

Il **26 novembre 2008**, in Pomezia (RM), nell’ambito di controlli finalizzati alla tutela dei “marchi di qualità”, militari del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, unitamente ai carabinieri dell’Arma territoriale, presso una ditta, sottoponevano a sequestro amministrativo quintali 28 di prodotto denominato “puff curls cornetti e palline di mais ai quattro formaggi” e n. 174 bobine film per confezionamento poiché, sulle confezioni, veniva impropriamente indicata la denominazione di origine protetta “grana”.

PIEMONTE

Marchi di qualità

Il **29 gennaio 2008**, (Parma e Torino) militari del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, contestavano i seguenti illeciti amministrativi a quattro persone per violazioni al Decreto Ministeriale nr. 253 del 15.02.1993:

- per aver posto in vendita n. 20 prosciutti di Parma disossati sottovuoto con etichettatura non conforme omettendo di menzionare in etichetta l’indicazione “prosciutto di Parma” seguita dalla dizione “Denominazione di Origine Protetta;
- per aver posto in vendita n. 20 prosciutti di Parma disossati sottovuoto con etichettatura non conforme omettendo di menzionare in etichetta sia la data di produzione che il sigillo previsto;
- per aver posto in vendita n. 20 prosciutti di Parma disossati sottovuoto con etichettatura non conforme omettendo di menzionare in etichetta la dicitura di identificazione del lotto.

Somma complessivamente contestata € 4.131,64.

PUGLIA

Vitivinicolo

L' **8 ottobre 2008**, in Trinitapoli (FG), militari del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, presso una azienda vitivinicola, venivano sequestrati, ai sensi dell'art. 13 della Legge 689/81, cinque silos della capacità complessiva di 6.000 hl, ceduti in locazione da una società di Segrate (MI), poiché le modalità di detenzione del prodotto vitivinicolo in giacenza e la documentazione rinvenuta non consentivano di appurare la natura del prodotto.

Il **09 ottobre 2008**, in Minervino Murge (BA), a seguito di servizi di appostamento ed ispezione presso una azienda, militari del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari sequestravano hl 410 di pasta di mosto ottenuto dalla trasformazione di q.li 426 uva bianca da tavola, poiché destinata illegalmente alla vinificazione, in violazione art. 2 D. Lgs. n. 260/2000. Il valore del prodotto sottoposto a sequestro è risultato pari a euro 3.000,00.

Il **04 dicembre 2008**, in Ginosa (TA), nell'ambito dei controlli finalizzati a contrastare i reati ai danni dell'UE nel settore "vitivinicolo", militari del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, durante un'ispezione presso un'azienda vitivinicola procedevano al sequestro di 623 bottiglie di vino da tavola e 19 bobine di etichette riportanti indicazioni non conformi del vitigno e dell'origine geografica in violazione del Reg. CE 1493/99.

Il valore della merce sottoposta a sequestro è risultato pari a euro 1.500 circa.

Cerealicolo e lattiero-caseario

Il **23 ottobre 2008**, nell'ambito dei controlli finalizzati alla tutela dei "marchi di qualità", della "filiera cerealicola" e "lattiero-casearia", militari del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, presso un pastificio procedevano al sequestro amministrativo di n. 1.690 confezioni da 400 grammi - per complessivi kg 676 - di pasta fresca ripiena "cappelletti crudo e grana", ivi prodotti e confezionati, in violazione del D. Lgs. 297/04 e del disciplinare di produzione del "Grana Padano, in quanto utilizzavano la denominazione protetta senza la prevista autorizzazione consortile (Consorzio per la tutela del formaggio Grana Padano) per l'uso della "d.o.p. Grana Padano". Inoltre, sono state sequestrate n. 120.000 etichette recanti la denominazione protetta.

Il valore delle confezioni di pasta sequestrata è risultato pari a euro 10.000 circa.

SICILIA

Oleario

Il **1° luglio 2008**, in Trapani, militari del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, effettuavano ispezioni presso tre aziende olearie riscontrando violazioni alla normativa relativa alla tracciabilità e conservazione dei prodotti alimentari. Posti sotto sequestro amministrativo prodotti alimentari per un valore di euro 67.000.

TOSCANA

Oleario

Il **18 aprile 2008**, militari del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari deferivano, in stato di libertà, alla competente Autorità Giudiziaria, due persone, ritenute responsabili di frode nell'esercizio del commercio e vendita di sostanze non genuine come genuine e della violazione dell'art. 5 della Legge 283/62 relativa alla disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e di bevande.

Ittico

Il **7 maggio 2008**, militari del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari presso una ditta eseguivano un decreto di sequestro emesso dalla competente Autorità Giudiziaria, di kg 2.583,833 di pesce spada in trance confezionato, partita importata da Singapore, poiché dalle risultanze delle analisi di laboratorio effettuate presso l'A.S.L. risultava la presenza di mercurio. Contesto attività militari deferivano, in stato di libertà, alla medesima A.G. il rappresentante legale della società per aver detenuto a scopo commerciale sostanza alimentare nociva per salute pubblica.

Il **29 ottobre 2008**, in Livorno, nell'ambito delle indagini finalizzate al contrasto delle frodi alimentari nel settore "ittico", militari del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari deferivano, in stato di libertà, alla competente Autorità Giudiziaria, il legale rappresentante ed il responsabile di "assicurazione controllo e qualità" di una ditta ritenuti responsabili di detenzione di alimenti nocivi per la salute pubblica destinati al commercio.

Al riguardo, venivano posti sotto sequestro complessivi 5.000 kg. di pesce spada di provenienza da Singapore, in trance e confezionato, poiché, a seguito delle analisi effettuate presso l'A.S.L. n. 6 di Livorno, risultavano positivi alla presenza di mercurio.

TERRITORIO NAZIONALE

Marchi qualità

Il **9 ottobre 2008**, provincia Lodi e Treviso, militari del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, nel corso dei controlli finalizzati alla tutela dei "marchi di qualità", procedevano al sequestro amministrativo di:

- 11.508 confezioni di tortellini ripieni di prosciutto crudo e grana padano da gr. 250 - per complessivi kg. 2.877 - recanti la dicitura "tortellini ripieno prezioso con prosciutto crudo e grana padano";
- diciassette rotoli di etichette (film plastificato) indicanti "tortellini ripieno prezioso con prosciutto crudo e Grana Padano", utilizzate per il confezionamento e la commercializzazione, senza la prevista autorizzazione consortile (Consorzio per la tutela del formaggio Grana Padano) per l'uso della "D.O.P. Grana Padano",

per le violazioni sancite dal:

- Reg. CE 510/2006, "protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari";
- D.lgs nr. 297/2004, "disposizioni sanzionatorie in applicazione del Reg. (CEE) n. 2081/1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari".

Sicurezza agroalimentare

Dal **29 al 31 ottobre 2008**, nelle province di Salerno, Benevento e Modena, militari del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, ambito attività di controllo disposta dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali sulla "sicurezza agroalimentare", nel settore del commercio all'ingrosso ed al dettaglio, anche mediante siti web - on line, deferivano, in stato di libertà, alle competenti Autorità giudiziarie cinque persone ritenute responsabili di tentata frode in commercio, per aver posto in vendita:

- ✓ presso un esercizio commerciale:

- come “grana padano” kg. 31 di formaggio;
- come “prosciutto di origine italiana” kg. 330 prodotti in Austria e Belgio;
- complessivi kg. 600 circa di derrate alimentari in cattivo stato di conservazione, in violazione all’art. 5 legge 283/62;
- ✓ presso un esercizio commerciale:
 - 25 kg. di prosciutto affettato “branchi prosciutto di Parma”, e 12 kg. di prosciutto affettato “branchi prosciutto San Daniele”, utilizzando la denominazione protetta senza le previste autorizzazioni consortili;
- ✓ presso un esercizio commerciale:
 - come “prosciutto crudo Parma” e “San Daniele D.O.P.” complessi 9 kg. di prosciutto crudo affettato, utilizzando la denominazione protetta senza le previste autorizzazioni consortili;
- ✓ presso una ditta:
 - come “prosciutto di origine italiana” complessivi 150 kg di prosciutto, in realtà prodotto in Belgio;
- ✓ presso un esercizio commerciale:
 - come “gorgonzola” 11 kg. di formaggio “bergarder”;
 - come “prosciutto di Parma” complessivi kg. 6 di prosciutto nazionale;
 - kg. 10 di formaggio “grana padano”, non conforme al disciplinare di produzione della denominazione d’origine protetta “grana padano”.

Veniva, inoltre deferita, in stato di libertà, una persona, ritenuta responsabile di frode nell’esercizio del commercio e vendita di prodotti industriali con segni mendaci, per aver detenuto nei magazzini:

- kg. 280 di formaggi e salumi di vario tipo poiché ricondizionati, riconfezionati, rietichettati, artigianalmente senza alcuna autorizzazione, e commercializzati, anche a mezzo “negoziario virtuale, su internet”, nonostante la scaduta validità;
- kg. 13.419 di prosciutti e formaggi in cattivo stato di conservazione, in violazione dell’art. 5 lett. “b” legge 283/62.

Gli operanti sottoponevano a sequestro cautelativo circa kg. 15.000 di derrate alimentari per un valore complessivo di euro 265 mila.

Dal **12 al 14 novembre 2008**, militari del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, nell’ambito di controlli finalizzati alla tutela dei “marchi di qualità” e del “made in italy” disposti dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, sottoponevano a sequestro amministrativo, in violazione delle disposizioni previste dal Reg. Ce 510/2006 e D.lgs. Nr 297/2004:

- in Parma, presso un consorzio agrario, 249 quintali di burro, confezionato in panetti e scatole metalliche di diverso peso evocanti illecitamente la DOP “Parmigiano Reggiano”; inoltre, 74 bobine di film plastificato, 111.540 scatole metalliche, kg. 305 di materiale cartaceo illustrativo, utilizzati per impacchettare il burro e indicanti impropriamente la predetta denominazione;
- in Reggio Emilia, presso un centro di commercio lattiero - caseario, 4.2 quintali di burro, confezionato in panetti e scatole metalliche di diverso peso evocanti illecitamente la DOP “Parmigiano Reggiano”;

- in Monterotondo (RM), presso un centro di commercio lattiero - caseario, 3.2 quintali di burro, confezionato in panetti e scatole metalliche di diverso peso evocanti illecitamente la DOP “Parmigiano Reggiano”.

Il valore complessivo della merce sottoposta a sequestri è di euro 190.000 circa.

Marchi qualità e sicurezza alimentare

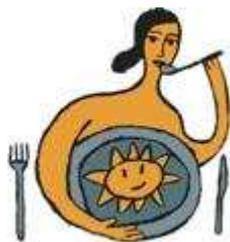
Il **17 e 18 novembre 2008**, nell’ambito dei controlli finalizzati alla tutela dei “marchi di qualità” e della “sicurezza alimentare” disposti dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, militari del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, a seguito di verifiche presso ditte ed esercizi commerciali:

deferivano, in stato di libertà, alle competenti Autorità giudiziarie:

- in Castellammare di Stabia (NA), il legale rappresentante ed il direttore commerciale di un supermercato, ritenuti responsabili di tentata frode in commercio, utilizzando così la denominazione protetta senza le previste autorizzazioni consortili.

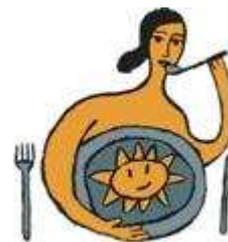
Inoltre, presso il medesimo esercizio si procedeva al sequestro amministrativo di un deposito, di circa 150 mq, disponendone lo sgombero da derrate alimentari, poiché sprovvisto delle previste autorizzazioni e tenuto in modo non conforme alle disposizioni di legge in materia igienico sanitaria;

- in Salerno, la legale rappresentante di un supermercato ritenuta responsabile della violazione all’art. 5 Legge 283/62, poiché commercializzava derrate alimentari in cattivo stato di conservazione e/o scadute di validità. Inoltre, a causa delle pessime condizioni igienico strutturali dei locali del supermercato i militari determinavano la chiusura amministrativa “ad horas” dell’attività commerciale ed il sequestro probatorio;
- in Modena, procedevano al sequestro amministrativo di 384,10 quintali di burro, del valore di euro 300.000 circa, poiché confezionato e commercializzato evocando illecitamente la D.O.P. “Parmigiano Reggiano” e “Grana Padano”, in violazione delle disposizioni previste dal Reg. CE 510/2006 e D. Lgs. nr. 297/2004. Nella circostanza venivano inoltre sequestrate 178 bobine complete di laminati utilizzati per il confezionamento del burro, indicanti impropriamente le suddette D.O.P.

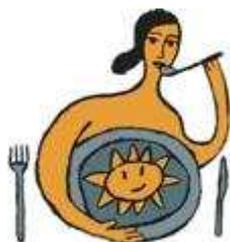


PREMIO

ITALIA A TAVOLA

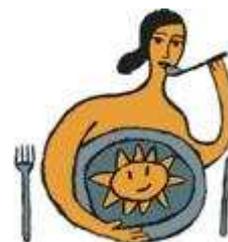


Il biologico conquista sempre di più le mense scolastiche, i ristoranti si impegnano per garantire menù sempre più mirati a quelle categorie di consumatori con esigenze particolare, come i celiaci e la grande distribuzione si organizza per combattere quella che sta diventando una vera e propria piaga del mondo occidentale: l'obesità infantile. Il mondo agroalimentare italiano è sempre più ricco di esempi di buone pratiche ispirate ai principi della genuinità, della qualità e della sostenibilità ambientale. Il **Movimento Difesa del Cittadino e Legambiente** hanno voluto raccontare alcune storie che dimostrano come accanto ai controlli e ai sequestri di prodotti contraffatti e sofisticati ci siano produttori, amministrazioni e cittadini che uniscono le loro forze e idee per offrire ai consumatori servizi di grande eccellenza alimentare. Il **Premio Italia a Tavola** è stato redatto grazie alla collaborazione di importanti sigle come **Aiab (Associazione italiana per l'agricoltura biologica)**, **Aic (Associazione italiana celiaci)**, **Coop**, **Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi)** e **Slow Food**. Qui di seguito presentiamo le schede di progetti e iniziative che meritano di essere conosciute. Troppo spesso, infatti, fanno notizia solo gli scandali e le emergenze alimentari dimenticando l'impegno e l'originalità di tante esperienze del panorama italiano.



PREMIO

ITALIA A TAVOLA



Città di Bolzano
Stadt Bozen

Progetto Mamma, cosa mangio oggi a scuola?

Mamma, cosa mangio oggi a scuola? Segnalato da Aiab

TITOLO

REFERENTE

**Comune di Bolzano
Servizio Scuole dell'infanzia**

**SOGGETTI
COINVOLTI**

**Azienda Sanitaria locale
Servizio di dietetica e Nutrizione clinica**

DESCRIZIONE

L'amministrazione gestisce direttamente il servizio di refezione delle 34 scuole dell'infanzia per un totale di circa 2500 pasti giornalieri, avvalendosi di 15 cucine con personale proprio.

Il menù, basato su 8 settimane, è composto **per più del 50% da generi alimentari biologici, oltre a diversi prodotti tipici, tradizionali e provenienti dal mercato equo e solidale ed è stato realizzato in collaborazione con il Servizio di dietetica e nutrizione clinica.**

Tutto il servizio è certificato ISO 9000 dal 2003.

Dallo stesso anno vengono rilevati gli indici di gradimento sia da parte degli utenti che da parte del personale docente. Nel primo caso il giudizio medio è passato da 8,40 a 8,47 (tasso di risposta ai questionari oltre il 60%), nel secondo caso da 7,43 a 7,88 (tasso di risposta 100%).

La cura del menù, la scelta dei prodotti e la preparazione dei cuochi hanno permesso il raggiungimento ed il mantenimento di questo risultato.

OBIETTIVI

Le famiglie vengono informate attraverso la carta dei servizi, rinnovata annualmente, e una brochure informativa specifica sull'alimentazione; è stata realizzata anche una piramide alimentare da costruire a casa con i bambini.

Tutte le informazioni e le pubblicazioni sono inoltre reperibili sul sito www.comune.bolzano.it/sdikg nelle varie sezioni dedicate all'alimentazione.

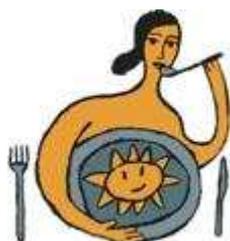
Sia sul sito che nelle scuole vengono pubblicati i menù e con il nuovo anno

scolastico sarà disponibile anche il ricettario relativo ai singoli pasti.

RIFERIMENTI

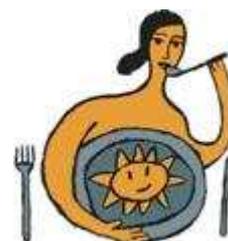
Hugo Di Blasi, v.lo Gumer 7 – 39100 Bolzano,
tel. 0471 997305 fax 0471 997470
info hugo.di.blasi@comune.bolzano.it

Website www.comune.bolzano.it/sdikg



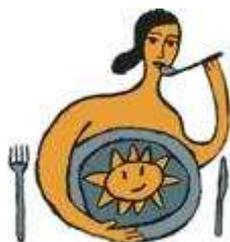
PREMIO

ITALIA A TAVOLA



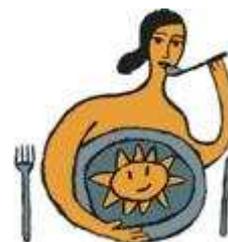
CITTA' DI RONCADE PROGETTO - "Famiglie con, famiglie per"

TITOLO	"Famiglie con, famiglie per", segnalato da Aiab
REFERENTE	Comune di Roncade (TV) Progetto dell'Assessorato alle politiche familiari
SOGGETTI COINVOLTI	11 Amministrazioni Comunali della zona. Privato sociale: "Il Sestante" coop.soc. ONLUS. Gruppi di famiglie del territorio.
DESCRIZIONE	<p>Il progetto promuove la formazione di reti di famiglie in grado di attivarsi su singole problematiche, individuando possibili proposte e/o soluzioni ai problemi della comunità.</p> <p>Sono attivi quattro gruppi di famiglie: gruppo ambiente, gruppo formazione, gruppo viabilità, gruppo spazi aggregativi. In particolare il gruppo ambiente si è fatto promotore di:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Introduzione di kit di pannolini lavabili da offrire in alternativa al contributo sulla tariffa per l'asporto rifiuti comunale.▪ Corso di cucina naturale.▪ Costituzione di un GAS per l'acquisto di prodotti biologici direttamente dal produttore.▪ Introduzione dei cibi biologici, fino al 70-80%, nelle mense scolastiche delle scuole pubbliche.▪ Ciclo di incontri tematici su educazione alimentare, salute, cibi di produzione biologica.
OBIETTIVI	<ul style="list-style-type: none">- Promuovere e sostenere l'aggregazione formale ed informale di famiglie- Promuovere la famiglia come risorsa sociale e lo sviluppo della sussidiarietà a partire dall'associazionismo familiare e genitoriale.-Promuovere politiche di sensibilizzazione e formazione per il benessere della comunità.
RIFERIMENTI	Comune di Roncade Via Roma,53 -31056 (TV)-Assessore alle Politiche Familiari Dina Brondolin-0422/846218-segreteria@comune.roncade.tv.it



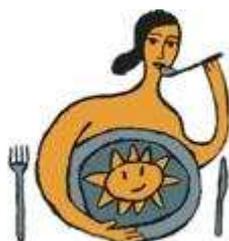
PREMIO

ITALIA A TAVOLA



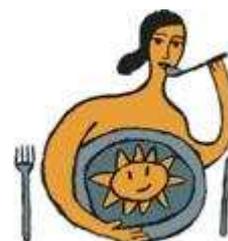
Progetto Mense Scolastiche Comune di Termoli

TITOLO	Mense Scolastiche Comune di Termoli, segnalato da Aiab
REFERENTE	Comune di Termoli (CB)
SOGGETTI COINVOLTI	Associazione Italiana Agricoltura Biologica, Comitato Mensa
DESCRIZIONE	<p>Il servizio di refezione scolastica del Comune di Termoli conta 1200 utenti per circa 140.000 pasti serviti annualmente. Il progetto ha visto l'adozione di un nuovo capitolato basato sulla sostenibilità del servizio e definito in maniera partecipata con associazioni, genitori e insegnanti. Le caratteristiche innovative sono: Filiera Corta: il 90% dei prodotti alimentari proviene da produttori e fornitori regionali; Biologico: Pomodori pelati e passata, Olio Extra Vergine, Frutta e Ortaggi, Riso, Legumi. Gestione ambientale: Eliminazione di tutti i prodotti usa e getta (stoviglie, bottiglie di plastica), utilizzo di acqua di rete filtrata, trasporto su mezzi a metano, Filiera Corta, prodotti Bio ed Equo-Solidali; Educazione alimentare: organizzata da AIAB e dal Gestore. Menu: differenziati su base stagionale e per fasce di età. Il costo del servizio è pari a 4 euro/pasto.</p>
OBIETTIVI	<p>Valorizzare l'economia e la produzione locale. Introdurre prodotti biologici nelle forniture abituali e in quelle maggiormente critiche. Ridurre l'impatto ambientale. Incrementare l'informazione verso gli utenti e le famiglie attraverso Carta dei Servizi, Sito Internet e sistema informatizzato di pagamento. Trasferire i principi utilizzati agli utenti finali. Il nuovo servizio ha visto anche la ristrutturazione dei centri cottura e l'incremento dei controlli igienici nella produzione e distribuzione dei pasti.</p>
RIFERIMENTI	Maddalena Crema, Ufficio Istruzione - Comune di Termoli. 0875702311 – innovazione@comune.termoli.cb.it istruzione@comune.termoli.cb.it



PREMIO

ITALIA A TAVOLA



Alimentazione Fuori Casa

TITOLO	Progetto “Alimentazione Fuori Casa”
REFERENTE	AIC (Associazione Italiana Celiachia)
SOGGETTI COINVOLTI	<p>Il progetto AFC include ogni forma di pasto senza glutine fuori dal contesto domestico, vi sono quindi coinvolti: ristoranti, pizzerie, gelaterie, ma anche forme di ristorazione nella ricettività turistica (alberghi, hotel, B&B, navi da crociera...), punti ristoro sulle autostrade (Autogrill, Finigrill,) e bar.</p>
DESCRIZIONE	<p>Il progetto nasce nel 2000 dall'esigenza dell'AIC di creare una catena di esercizi informati sulla celiachia che possano offrire un servizio idoneo alle esigenze alimentari dei celiaci. Consapevoli che una sommaria informazione del cliente/consumatore celiaco non pone a riparo lo stesso dai rischi importanti di contaminazione da glutine, l'AIC ha dato vita ad un progetto che prevede l'informazione sulla celiachia e sulle pratiche da adottare per garantire la preparazione e somministrazione in sicurezza di pasti per il celiaco tramite corsi e materiale didattico appositamente sviluppati. Le strutture vengono poi seguite da personale qualificato AIC con attività di consulenza e monitoraggio periodiche. Il progetto ha carattere innovativo, anche nel panorama internazionale, e attualmente ad esso aderiscono quasi 2.000 strutture.</p>
OBIETTIVI	<p>Migliorare la qualità della vita sociale del celiaco e la sua “compliance” alla dieta, strutturando una catena di esercizi preparati per il servizio di alimenti idonei al celiaco. Dato uno standard qualitativo imprescindibile (assenza di glutine), quantitativamente il progetto punta a garantire una copertura totale del territorio nazionale.</p>
RIFERIMENTI	<p>www.celiachia.it Associazione Italiana Celiachia Via Caffaro, 68A/R 16124 GENOVA Paola Lorusso, Responsabile AFC Tel.0102510235-Tel.3469856250 Fax.08831950213</p>

plorusso@celiachia.it

Segreteria del progetto:

Tel 347 2725018

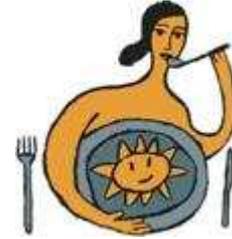
Fax 0883 1950213

ristorazione@celiachia.it



PREMIO

ITALIA A TAVOLA



Campagna Coop CLUB 4-10

TITOLO

Campagna per una corretta alimentazione dell'infanzia: linea di prodotti CLUB 4-10

REFERENTE

Coop Italia

SOGGETTI COINVOLTI

Ecog (European Childhood Obesity Group) e Sio (Società Italiana dell'Obesità)

DESCRIZIONE

La campagna Coop per una corretta alimentazione dell'infanzia prevede tre filoni di azioni:

-una nuova linea di prodotti "virtuosi" destinati ai bambini (la linea CLUB 4-10), sviluppati seguendo le regole contenute nelle "Linee guide Coop per una corretta alimentazione dell'infanzia", - tra cui una merendina "rivoluzionaria"

-un'etichetta nutrizionale ad hoc

-un sito web dedicato al tema.

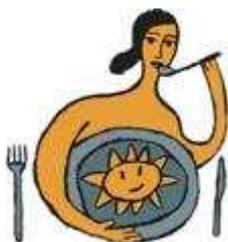
L'iniziativa si avvale della supervisione di un Comitato Scientifico composto da ECOG (European Childhood Obesity Group: ovvero l'organismo europeo più autorevole che ha come obiettivi la protezione e promozione della salute dei bambini) e SIO (Società Italiana dell'Obesità: una delle più importanti società scientifiche che si occupano in specifico del tema obesità).

OBIETTIVI

Il corretto stile di vita, in particolare l'attività fisica e le buone abitudini alimentari sin dall'infanzia, sono le condizioni necessarie affinché i bambini possano crescere sani e non abbiano problemi di sovrappeso. Coop torna ad occuparsi del tema e dopo precedenti e storiche iniziative di educazione al consumo consapevole e ad una sana alimentazione, lancia nella seconda metà del 2009 (da giugno a dicembre) una nuova campagna per una corretta alimentazione dell'infanzia. Lo fa con iniziative concrete che vogliono incidere sui comportamenti dei singoli e al tempo stesso avviare attività di emulazione da parte degli altri competitor.

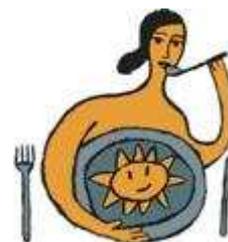
RIFERIMENTI

www.e-coop.it

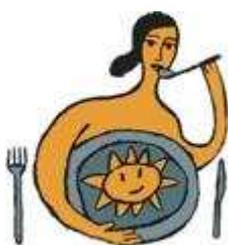


PREMIO

ITALIA A TAVOLA

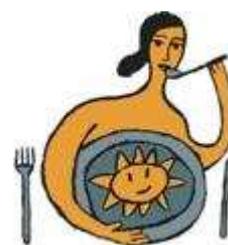


TITOLO	Sodexo segnalato da Fipe
REFERENTE	Sodexo – Regione Europea dell’Oms - Piattaforma europea “Attività fisica, dieta e salute”
SOGGETTI COINVOLTI	Ristoranti aziendali gestiti da Sodexo
DESCRIZIONE	<p>L’iniziativa consiste nel divulgare informazioni sul modo più corretto e sano di alimentarsi, al fine di orientare meglio le scelte dei consumatori. Vengono distribuiti nei ristoranti aziendali manifesti che periodicamente trattano temi come l'idratazione, la misurazione del BMI e del peso corporeo, i nutrienti contenuti negli alimenti, l'importanza di svolgere attività motoria e i cui messaggi generali vengono supportati da suggerimenti pratici stampati sulle tovagliette, che permettono di applicare nella vita quotidiana le informazioni presenti nei manifesti. Nei ristoranti aziendali vengono realizzate le giornate dei “Sentieri del gusto”, animazioni dedicate a singoli alimenti o gruppi di cibi (per esempio le mele, il latte, la frutta autunnale, e così via) che ampliano la Campagna stimolando il consumo e suggerendo utilizzi creativi e originali dei vari alimenti scelti come protagonisti della giornata, che diventano anche momenti di piacevole interruzione della routine. Il tutto è poi arricchito da approfondimenti reperibili on line sul sito www.sodexo.com.</p>
OBIETTIVI	<p>L’obiettivo è che i nostri punti servizio non solo si confermino come sedi in cui vi è ampia disponibilità di opzioni alimentari sane ma anche come luoghi ove per i nostri commensali sia possibile ampliare le proprie conoscenze per migliorare il proprio stile di vita, e contribuire così a dimostrare che è possibile “Coniugare piacere e salute”.</p>
RIFERIMENTI	<p>www.sodexo.it Alessandro Madini (Sodexo)</p>



PREMIO

ITALIA A TAVOLA



Ristorante Pizzeria Pantagruelle

Corso Moncalieri 261/b - 10133 - Torino
Tel. 011 6613827 - Fax 011 6613827
info@ilpantagruelle.it - www.ilpantagruelle.it



TITOLO	Ristorante Pantagruelle
REFERENTE	Massimo Caratello
SOGGETTI COINVOLTI	Ristorante Pantagruelle – Fipe Bollino Blu

DESCRIZIONE

Il nome Pantagruelle è dedicato ai divoratori di bontà, agli ingordi di amicizia, ai golosi di allegria, a chi non si sazia mai del piacere di stare in compagnia del gusto. Il Ristorante Pizzeria Pantagruelle è il luogo ideale per gustare a pranzo o a cena un piatto della tradizione culinaria italiana oppure una deliziosa pizza cotta nel forno a legna preparato al momento rigorosamente con prodotti freschi. Tutti i piatti sono realizzati con i migliori prodotti reperibili sul mercato italiano scelti accuratamente per poter garantire l'appagamento del palato oltre che della vista.

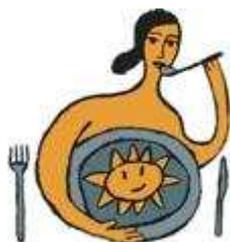
OBIETTIVI

Il Ristorante che si fregia del marchio “Bollino Blu” ha come obiettivo il miglioramento continuo. Per questo ha strutturato **la gestione delle lamentele e degli apprezzamenti del cliente** facendole registrare dal personale di sala su un “Quaderno delle segnalazioni e dei reclami” sul quale vengono poi annotate le azioni correttive apportate. E’ presente un “Libro delle Memorie” messo a disposizione della clientela al fine di raccogliere eventuali suggerimenti sulla gestione del locale. Infine, lo staff ha la possibilità di raccogliere consigli e critiche scaricandole direttamente dalla posta elettronica del Ristorante. Questo articolato meccanismo di relazione, consente ai clienti di intervenire nella definizione degli standard di servizio.

Il Ristorante è molto attento alle problematiche ambientali e gestisce in modo scrupoloso la raccolta differenziata dei rifiuti. Carta, vetro ed alluminio vengono sistemati negli appositi contenitori. La gestione degli oli esausti è affidata alla ditta Diad. Il monitoraggio degli infestanti è gestito dalla ditta Nuova Topolin di Torino, che provvede trimestralmente alla manutenzione ordinaria in merito alla prevenzione degli infestanti (insetti e roditori) ed all’eventuale loro disinfestazione.

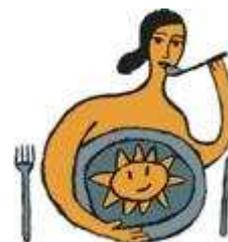
RIFERIMENTI

<http://www.bollinoblu.it>
Edi Sommariva, Direttore Generale Fipe-Confcommercio info@fipe.it



PREMIO

ITALIA A TAVOLA



Slow Food Italia

Orto in condotta

TITOLO	Orto in condotta Direzione Didattica di San Mauro Torinese
REFERENTE	Maria Grazia Vincoletto
SOGGETTI COINVOLTI	Circa 25 insegnanti delle scuole elementari (4) e dell'infanzia (2) 20 volontari (nonni e genitori) Slow Food Aziende del territorio Comune
DESCRIZIONE	<p>Da quattro anni coltiviamo l'orto. Si imparano tecniche di agricoltura biologica e si usano strumenti. Si lavora all'insegna della multidisciplinarietà (storia, geografia, scienze, italiano e immagine, inglese e informatica). Si educa al rispetto e alla cura dell'ambiente.</p> <p>Il contatto con agricoltori locali, esperti e aziende del territorio, nonni e altri volontari, rende la scuola parte integrante di una comunità interattiva. Si affianca un programma di educazione alimentare con uscite sul territorio, per conoscere luoghi, prodotti, tradizioni locali. Abbiamo un laboratorio di cucina, dove i bambini si cimentano nella trasformazione di prodotti, anche con l'ausilio di esperti e svolgiamo laboratori di degustazione. Lavoriamo sulla sostenibilità della produzione e della commercializzazione dei prodotti alimentari. Ricicliamo i rifiuti vegetali nel compost. Lavoriamo negli orti in centri che ospitano disabili.</p>
OBIETTIVI	<ul style="list-style-type: none">• Introdurre una didattica multidisciplinare per le attività di educazione alimentare e ambientale• Far diventare i piccoli consumatori dei coproduttori: educare allo sviluppo sostenibile e al consumo consapevole• Acquisire una metodologia induttiva e sviluppare intelligenze multiple• Sviluppare le capacità sensoriali, , appropriarsi di un lessico e di una grammatica del gusto.• Maturare la consapevolezza che l'alimentazione è un fatto culturale• Conoscere il territorio, i suoi prodotti e le ricette attivando occasioni di incontro con esperti della comunità locale• Fornire elementi di storia e cultura della gastronomia• Acquisire principi di orticoltura biologica

RIFERIMENTI

MariaGrazia Vincoletto
Tel. 3382352460
mgvincoletto@gmail.com
Direzione Didattica San Mauro T.se (TO)
via Martiri della Libertà, 60
Tel 011 8222358 – 8986727
Smauro.direzione@virgilio.it

APPENDICE

IL CALENDARIO DELLE FRODI ALIMENTARI

Commercio all'ingrosso e Gdo

A BRESCIA I NAS SEQUESTRANO SALUMI SCADUTI DA ANNI

19.12.2008 – BRESCIA. Circa 100 tonnellate di prosciutti di Parma dop e altri salumi e insaccati scaduti da anni, invasi da larve, mosche e scarafaggi, venivano rilavorati, sistemati e rietichettati con nuove scadenze per la vendita porta a porta, nei mercati ambulanti e minimarket etnici, in prevalenza del nord Italia, a prezzi stracciati: 2,5 euro al chilo invece dei consueti 9 euro. E' il risultato di un'operazione dei carabinieri dei Nas a Brescia che ha portato ad iscrivere nel registro degli indagati trentacinque persone, tutte italiane, eccetto un cittadino cinese residente a Brescia nel cui minimarket etnico sono stati trovati alcuni di questi prodotti che hanno dato il via alle indagini. I salumi sono stati sequestrati in tre stabilimenti emiliani (due a Parma e uno a Modena) privi di qualsiasi certificato sanitario, mentre 31 ditte di Parma, Modena e Piacenza sono state perquisite.

ALIMENTARE: SEQUESTRI GDF IN VENETO DI CARNE E ORTOFRUTTA

11.12.2008 – VENEZIA. Oltre 150 chili di carne fresca o congelata, 66 Kg di prodotti ortofrutticoli, 379 Kg di alimenti vari, 129 litri di bevande alcoliche, 3.722 confezioni di prodotti alimentari, anche surgelati. E' quanto ha sequestrato il Comando Regionale della Guardia di Finanza nell'ambito di una operazione in tutto il Veneto per la tutela della sicurezza e salute pubblica che ha anche portato a togliere dal mercato anche 358 dvd e 778 confezioni tra giocattoli, piccoli elettrodomestici e materiale elettrico.

Sono stati svolti controlli nei confronti di 53 operatori commerciali al dettaglio e all'ingrosso del settore alimentare, accertando 61 violazioni sia di carattere penale che amministrativo alla normativa sull'etichettatura, conservazione ed igiene degli alimenti; altre violazioni riguardano la sicurezza dei prodotti e la corretta applicazione delle norme del Codice del Consumo[...]

NATALE: A SAN PRISCO CARABINIERI SEQUESTRANO PANETTONI E FRUTTA SECCA

22.11.2008 - SAN PRISCO (Caserta). Ottanta tonnellate di prodotti alimentari, ritenuti dagli investigatori "in cattivo stato di conservazione ed insudiciati", sono stati sequestrati dai carabinieri del Nas di Napoli, diretti dal tenente colonnello, Ernesto De Gregorio, in un deposito all'ingrosso di S.Prisco, un comune a pochi chilometri da Caserta. I militari, che hanno effettuato l'ispezione insieme con funzionari dell'Asl Caserta 2, hanno sequestrato l'intera struttura del deposito, che si sviluppa su tre livelli per oltre 600 metri quadrati, e numerosi quantitativi di panettoni, biscotti, frutta secca, caramelle, cioccolato, prodotti ittici conservati per un ammontare superiore ai tre milioni di euro. Carabinieri e funzionari della Asl hanno anche sequestrato in un vicino frantoio oleario una deposito di materie prime, attivato senza le prescritte autorizzazioni.

ENNESIME TRUFFE ALIMENTARI

15 .11.2008 - L'ultima inquietante frontiera delle truffe alimentari è il tartufo clonato, naturalmente made in China. A trovare per caso tracce del suo Dna nelle tartufaie piemontesi, mescolato ai

fratelli quasi gemelli ma di antichissime e nobili origini, sono stati i ricercatori dell'Istituto per la protezione delle piante del Cnr di Torino. Il pericolo immediato e' addirittura per la sopravvivenza stessa della specie autoctona, poiché il tartufo cinese e' invasivo e potrebbe prendere il sopravvento.

ALIMENTARE: SALUMI SCADUTI, MAXI SEQUESTRO NAS A PARMA

22.10.2008 – ROMA. Prima gli scarti nel formaggio grattugiato, che, secondo l'accusa, veniva prodotto con alimenti avariati da tre aziende di Piemonte, Lombardia ed Emilia Romagna; poi il latte cinese sospetto alla melamina sequestrato a Napoli dal Corpo Forestale dello Stato, con delle positività già accertate dai Nas. Ora, l'ultimo caso eclatante di frode alimentare in soli due mesi e' stato scoperto dai Nas del nucleo di Brescia, che in un blitz in un'azienda di Parma hanno sequestrato tonnellate di salumi e insaccati, scaduti e in cattivo stato di conservazione.

I carabinieri hanno messo sotto sequestro giudiziario circa 32.500 kg di insaccati vari (prosciutto crudo, culatello, salami, pancette, speck, ecc.) in cattivo stato di conservazione - infestati da larve, insetti e muffe - e con data di scadenza superata da alcuni anni (dal 2003), e distrutto 9.500 kg di insaccati. Sotto sequestro anche uno stabilimento per la lavorazione del prosciutto crudo nel comune di Felino, sempre nel parmense [...]

MAXI SEQUESTRO DI ALIMENTI AVARIATI (Nas sequestrano a Parma tonnellate di salumi)

21.10.2008 – PARMA. Il 20 e il 21 ottobre il Comando dei Carabinieri per la tutela della salute (NAS) ha effettuato una delle più rilevanti operazioni per quantità e valore potenziale delle merci sequestrate a tutela della salute dei cittadini-consumatori e di tutte quelle aziende che producono onestamente prodotti tipici di qualità nel nostro Paese. In particolare, nell'ambito delle sistematiche azioni di controllo a tutela della salute pubblica, il 21 ottobre i NAS del nucleo di Brescia hanno condotto un intervento presso gli stabilimenti dell'azienda "Salumi Val Baganza Srl" con sede legale a Parma. Nel corso dell'operazione sono stati effettuati: il sequestro giudiziario di circa 32.500 kg. di insaccati vari (prosciutti crudi, di cui molti riportanti il marchio Parma, culatello, salami, pancette, speck etc.) in cattivo stato di conservazione (invasi da larve, insetti e muffe) e con data di scadenza superata da alcuni anni (dal 2003); il sequestro giudiziario di uno stabilimento per la lavorazione di prosciutto crudo nel comune di Felino (PR); il sequestro giudiziario di un deposito di alimenti privo di autorizzazione nel comune di Langhirano (PR). Sono stati avviati alla distruzione circa 20 tonnellate di insaccati. I Nas hanno rilevato negli stabilimenti controllati un'attività consistente nella raccolta di insaccati di varia natura in cattivo stato di conservazione, provenienti da aziende nazionali, che dopo essere stati sconfezionati, ripuliti delle parti avariate e/o invase da parassiti, venivano riconfezionati con l'applicazione di nuove etichette riportanti la ragione sociale della ditta e di una nuova data di scadenza. Tale lavorazione era volta a mascherare lo stato di alterazione dei prodotti alimentari rendendoli potenzialmente pericolosi per la salute dei consumatori. Le operazioni, cui hanno preso parte anche i veterinari del Dipartimento Veterinario della ASL di Parma, hanno la finalità di garantire ai consumatori la massima sicurezza dei prodotti del settore agroalimentare, tutelando inoltre l'immagine dei prodotti tipici italiani

Latte e derivati

TOPI E FORMAGGI SCADUTI SU CAMPER MOBILI SEQUESTRATI DAI NOE

17.6.2008 – NAPOLI. C' erano perfino dei topi in stato di putrefazione a bordo di un camper per la vendita di panini e bevande sequestrato a San Prisco, nel casertano, dai carabinieri del Noe.

I militari hanno denunciato - nel corso di un' operazione contro le frodi alimentari mediante l' uso di prodotti scaduti e dannosi per la salute - tre ambulanti ed hanno sequestrato 130 quintali di alimenti per un valore di circa 150 mila euro. Due degli ambulanti denunciati gestivano automezzi privi di ogni garanzia igienica ed utilizzavano derrate alimentari invase dalla muffa.

In un deposito, ospitato in locali inadatti dal punto di vista igienico, sono stati trovati formaggi e salumi scaduti nel 1996. Gli stessi prodotti sono stati trovati a bordo dei due camper mobili per la vendita dei panini. Formaggi e salumi venivano anche commercializzati in mercatini di zona. Tutta la merce e' stata distrutta, mentre il deposito e' stato chiuso dalla Asl di zona.

FORMAGGIO AVARIATO RICICLATO E VENDUTO COME BUONO MA CON GRAVI PERICOLI PER LA SALUTE

05.07. 2008 – CREMONA. Nel formaggio avariato e putrefatto c'era di tutto. Vermi, escrementi di topi, residui di plastica tritata, pezzi di ferro. Muffe, inchiostro. Era merce che doveva essere smaltita, destinata ad uso zootecnico. E invece i banditi della tavola la riciclavano. La lavoravano come prodotto "buono", di prima qualità. Quegli scarti, nella filiera della contraffazione, (ri) diventavano fette per toast, formaggio fuso, formaggio grattugiato, mozzarelle, provola, stracchino, gorgonzola. Materia "genuina" - nelle celle frigorifere c'erano fettine datate 1980! - ripulita, mischiata e pronta per le nostre tavole. Venduta in Italia e in Europa. In alcuni casi, rivenduta a quelle stesse aziende - multinazionali, marchi importanti, grosse centrali del latte - che anziché smaltire regolarmente i prodotti ormai immangiabili li piazzavano, - senza spendere un centesimo ma guadagnandoci - a quattro imprese con sede a Cremona, Novara, Biella e Woringen (Germania). Tutte riconducibili a un imprenditore siciliano. Era lui il punto di riferimento di marchi come: Galbani, Granarolo, Cademartori, Brescialat, Medeghini, Igor, Centrale del Latte di Firenze. E ancora: Frescolat, Euroformaggi, Mauri, Prealpi, e altre multinazionali europee, in particolare austriache, tedesche e inglesi. E' quello che si legge nell'ordinanza del pm cremonese Francesco Messina. Un giro da decine di milioni di euro. Una bomba ecologica per la salute dei consumatori. Le indagini - ancora aperte - iniziano due anni fa. A novembre del 2006 gli uomini della Guardia di Finanza di Cremona fermano un tir a Castelleone: dal cassone esce un odore nauseabondo. C'è del formaggio semilavorato, in evidente stato di putrefazione. Il carico è partito dalla Tradel di Casalbuttano ed è diretto alla Megal di Vicolungo (Novara). Le due aziende sono di Domenico Russo, 46 anni, originario di Partinico e residente a Oleggio. E' lui l'uomo chiave attorno al quale ruota l'inchiesta. E' lui il dominus di una triangolazione che comprende, oltre a Tradel e Megal, un terzo stabilimento con sede a Massazza, Biella, e una filiale tedesca. Tradel raccoglie, sconfeziona e inizia la lavorazione. Megal miscela e confeziona. A Casalbuttano i finanzieri trovano roba che a vederla fa venire i conati. Prodotti caseari coperti da muffe, scaduti, decomposti e, peggio ancora, con tracce di escrementi di roditori. Ci sono residui - visibili a occhio nudo - degli involucri degli imballi macinati. Dunque plastica. Persino schegge di ferro fuoriuscite dai macchinari. La vera specialità della azienda è il "recupero" di mozzarelle ritirate dal mercato e stoccate per settimane sulle ribalte delle ditte fornitrici, di croste di gorgonzola, di sottilette composte con burro adulterato, di formaggi provenienti da black out elettrici di un anno prima. "Una cosa disgustosa - racconta Mauro Santonastaso, comandante delle fiamme gialle di Cremona -. Ancor più disgustoso - aggiunge il capitano Agostino Brigante - , è il sistema commerciale che abbiamo scoperto".

FRODI: LATTICINI SCADUTI, 26 INDAGATI DA PROCURA DI CREMONA

14.7.2008 – CREMONA. Sono 26 gli indagati nell'inchiesta su formaggi scaduti e latticini con vermi e escrementi di topo, riciclati nelle aziende Tra.De.L di Casalbuttano e Megal di Novara, finiti sulle nostre tavole anziché essere impiegati per uso zootecnico. Il pm del tribunale di Cremona Francesco Messina ha notificato alle persone coinvolte l'avviso di chiusura delle indagini, cominciate dalla Guardia di Finanza nel 2004, e culminate nel 2007 con l'arresto dei tre responsabili della Tra.De.L, accusati di adulterazione e contraffazione di sostanze alimentari, e in due mesi di sospensione dall'attività di tre veterinari dell'Asl accusati di aver concordato le ispezioni allo stabilimento di Casalbuttano.

Tra gli indagati, ci sono anche due tecnici della prevenzione dell'Asl veterinaria di Cremona e alcuni fornitori. L'uomo chiave dell'inchiesta è Domenico Russo, imprenditore siciliano di Partinico, residente a Oleggio (Novara), proprietario della Tra.De.L (chiusa nel giugno 2007), ma anche della Megal di Novara, di uno stabilimento in provincia di Biella e di uno in Baviera. Luciano Bosio era il direttore dello stabilimento di Casalbuttano, mentre il romeno Gheorghe Vlasea era il capo reparto e il responsabile del magazzino. Ai tre indagati (arrestati tra il 24 e il 26 settembre 2007, liberi da febbraio) il pm Messina contesta di avere “alterato le caratteristiche di vari prodotti lattiero-caseari, prima che fossero distribuiti per il consumo, rendendoli pericolosi per la salute pubblica”.

In particolare, alla Tra.De.L “lavoravano formaggi destinati al consumo umano mescolandovi prodotti destinati al consumo animale oppure, in altri casi, prodotti avariati e dall'odore nauseabondo, recanti la presenza di estese muffe, di inchiostri, di residui di plastica, di vermi, di topi morti e di escrementi di roditori”. Stessa attività sarebbe stata fatta nello stabilimento di Megal (Novara). In questo caso, oltre a Russo sono indagati per concorso in adulterazione e contraffazione di sostanze alimentari, la piemontese Stefania Massa, veterinaria responsabile dell'autocontrollo, e Francesco Tripodi, responsabile del magazzino della Megal.

Prodotti ittici

ALIMENTARE: ZAIA, SEQUESTRATE 160 TONNELLATE DI PESCE

30.12.2008 - VENEZIA. Ammonta a 160 tonnellate il pesce sequestrato in tutta Italia nell'ambito di un'operazione chiamata “Capitone”, resa nota dal ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali Luca Zaia. I sequestri riguardano pesce avariato, pesce conservato venduto come fresco, e prodotto asiatico venduto come nostrano [...]

ALIMENTARE: OPERAZIONE CAPITONE, STOP PESCE AVARIATO

30.12.2008 – VENEZIA. Oltre 2000 uomini della Guardia Costiera della Capitaneria di Porto impiegati, 6.677 i controlli svolti, 160 le tonnellate di prodotti ittici sequestrati, 588 i reati e gli illeciti amministrativi scoperti, pari a quasi 700 mila euro di sanzioni [...]

Nel mirino Campania, Puglia e Marche - Dal 12 dicembre scorso ad oggi i controlli effettuati in 14 regioni hanno permesso di accertare 61 frodi in commercio, 25 casi di sottomisura, 70 di prodotti in cattivo stato di conservazione, 432 violazioni di norme in materia di etichettatura e tracciabilità. I sequestri più consistenti sono avvenuti in Campania, Puglia e Marche. A Bari sono state trovate 54 tonnellate di prodotti ittici congelati scaduti o in cattivo stato di conservazione, a San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno) 42 tonnellate, mentre a Napoli i controlli hanno fatto scoprire un quintale di datteri di mare, di cui è proibito il commercio e il consumo, e 30 tonnellate di mitili allevati in zone proibite.

PESCE ESTERO SPACCIATO PER NOSTRANO - Pollack d'Alaska venduto a Cetraro (Cosenza) e Molfetta (Bari) al posto del più costoso merluzzo, pesce ghiaccio asiatico rifilato a Crotona al posto di bianchetto o sardella, brosmo e molva messi in commercio a Catania come baccalà. I commercianti di pesce – tra i quali figurano anche nomi della grande distribuzione – finiti nel mirino dell'indagine avevano escogitato vari sistemi per trarre in inganno l'occhio dei consumatori meno esperti.

Convinti di acquistare pescato italiano, gli acquirenti di Pescara si ritrovavano nel piatto totani del Pacifico venduti come calamari e vongole dell'oceano al posto delle veraci, per di più corredate da etichette falsificate.

Controlli finiti in Rissa, 7 arresti - In un mercato del napoletano, dove ha influenza un clan camorristico, gli uomini della Capitaneria di Porto hanno sequestrato 400 chili di pesce senza tracciabilità, pronto per essere venduto al dettaglio. Nel corso del sequestro sette persone sono state arrestate per tafferugli con le forze dell'ordine [...]

UNA TONNELLATA DI PESCE CONGELATO, SCADUTO, MISCHIATO AL FRESCO E' STATA SEQUESTRATA, CON DATA DI SCADENZA TRA IL 2005 E IL 2008.

12.12.2008 – Altre cinque tonnellate di cui è impossibile ricostruire la tracciabilità, e in più conservate in celle non a norma. Trattato con monossido di carbonio, quello della morte rosa, per conferire il colore roseo alle carni ormai quasi putrefatte. “Dice l'ammiraglio Salvatore Giuffrè, comandante della Capitaneria di porto di Bari, responsabile per tutta la Puglia: “Quando ficchiamo le mani da qualche parte, mare o terra, ormai salta sempre fuori qualcosa. I sequestri sono in continua crescita. Essendo un prodotto sempre più richiesto e non sempre alla portata di tutti, il pesce ormai è diventata la merce prediletta da sofisticatori e adulteratori”. Più di 300 tonnellate di pesce sequestrato nel 2008 (tra Guardia costiera, Nas e Guardia di Finanza); quasi 150 mila ispezioni, gran parte delle quali eseguite dalle capitanerie di porto. Sanzioni per una trentina di milioni di euro appioppate eppure al vecchio porto canale di Mazara del Vallo - prima flotta peschereccia d'Italia (300 imbarcazioni) ma un mercato ittico ancora in costruzione - l'altra notte è successo di nuovo. Due camion frigoriferi. Niente bolle di accompagnamento, pile di cassette di sgombro importato dall'Atlantico, scongelato e spacciato per fresco; merluzzi, gamberi, triglie arrivate a fine corsa l'1 dicembre ma pronte a finire nei depositi dei commercianti. Piove, fa freddo. Arriva il veterinario dell'Asl: 1.550 euro di multa, sigilli. Il problema, oltre ai prodotti scaduti, sono i taroccamenti fatti e finiti. Il pangasio, di questa vetrina, è il re. E' un pesce d'acqua dolce che vive nel delta del Mekong (Vietnam), uno dei più inquinati dell'Asia, infestato da metalli pesanti e veleni. Con 3,50 euro compri due filetti. Lo spacciano per merluzzo, addirittura per ricciola. Dipende da come lo tagliano. A Milano e Chioggia se ne vende a quintalate. Arriva coi container dall'Asia. Viaggia assieme ai tranci di squalo delle Mauritius spacciati per pesce spada, al persico africano (nasce nel Nilo) venduto come pesce persico, al blue marlin che "diventa" anch'esso spada siciliano, al pesce ghiaccio piazzato come bianchetto (il novellame di sardina), allo squalo manzo venduto come palombo, alla platessa rifilata come sogliola. Ricarichi del trecento o quattrocento per cento. Bastimenti enormi e incontrollati che partono dal Corno d'Africa e si "perdono" nelle vie infinite dei porti di Napoli e Salerno, e che poi proseguono per Genova e Chioggia e invadono il mercato. I polpetti dell'indopacifico (valore commerciale al dettaglio 3-4 euro al kg), nei supermercati di Orbetello e Castiglione della Pescaia li vendevano come moscardini (2025 euro al kg). Un mese fa la Guardia costiera ne ha sequestrati una tonnellata. I polpi esotici approdavano in stabilimenti dove le etichettatrici erano manomesse, usate per realizzare codici contraffatti. Dove il pesce surgelato veniva regolarmente venduto come fresco.

FRODI ALIMENTARI: SEQUESTRATE 6 TONNELLATE PESCE A BISCEGLIE

12.12.2008 - BISCEGLIE (BARI). Sei tonnellate di pesce - parte del quale congelato e scongelato più volte, in alcuni casi congelato tre anni fa, sono state sequestrate a Bisceglie in un deposito di prodotti ittici, nella zona industriale della città, da personale della capitaneria di porto di Bari. Con la guardia costiera c'era anche un veterinario della Asl il quale, a giudicare dallo stato delle celle frigorifero, dalla presenza di ghiaccio “come in una grotta”, ritiene che quel pesce sia stato congelato e scongelato diverse volte e che le date di scadenza poste sulle etichette non siano attendibili. In alcuni casi il prodotto sarebbe stato inscatolato o conservato addirittura tre anni fa [...] Tra i prodotti ittici sequestrati, parte dei quali sono all'esame dei veterinari della Asl, vi sono vope, seppie, filetto persico africano, mazzancolle, novellame di nasello e polpi.

PESCA: LIVORNO; FRODI ALIMENTARI; SEQUESTRATI 70 CHILI PESCE

4.11.2008 – LIVORNO. Anche il compartimento marittimo della Guardia costiera di Livorno e' stato impegnato nell'operazione Pesce Doc contro le frodi alimentari nel settore della pesca e in cinque giorni di attività sono stati controllati 169 tra mercati ittici, grossisti e supermercati a cui vanno aggiunti 32 ristoranti. In totale sono stati 10 i verbali elevati con sanzioni per circa 13 mila euro e sono state sequestrati 70 chili di prodotto ittico. Tra le infrazioni rilevate in due supermercati in provincia di Grosseto e' stata accertata l'immissione in commercio di prodotto ittico Molva proveniente dall'Oceano Atlantico Orientale, esposto sul banco per la vendita al dettaglio con etichetta riportante la dicitura “baccalà salato-filetti di merluzzo”, prodotto a cui corrisponde esclusivamente il Merluzzo Atlantico. I due capi reparto dell'area pesca dei supermercati sono stati denunciati per il reato di frode in commercio. In un ristorante della provincia di Livorno, invece, veniva venduto pesce spada congelato come se fosse fresco e per questo e' stato denunciato, sempre per frode in commercio, il titolare del locale. Infine, il titolare di una pescheria della provincia livornese e' stato denunciato per avere venduto il “pangasio” come prodotto fresco mentre invece era congelato.

GUARDIA COSTIERA: 8.488 CONTROLLI, 21 TON PESCE SEQUESTRATO

3.11.2008 – ROMA. Si e' conclusa l'operazione “Pesce Doc”, contro le frodi alimentari sul pescato, condotta dalla Guardia costiera in tutta Italia: in cinque giorni 2.000 uomini delle Capitanerie di Porto hanno compiuto 8.488 controlli.

Particolare attenzione e' stata posta verso i siti di commercializzazione, con 954 controlli tra mercati ittici, grossisti e supermercati, cui vanno aggiunti 1.259 ristoranti.

In totale sono stati 2.172 i verbali contestati, con sanzioni per circa 1 milione di euro. Sequestrate 21 tonnellate di pescato, di cui 6 in cattivo stato di conservazione o comunque inadatto al consumo.

“No alle frodi alimentari sul pescato”: questo, spiegano alle Capitanerie di Porto, e' stato il senso dei controlli mirati essenzialmente a bloccare l'importazione e la commercializzazione di prodotti ittici sprovvisti di documentazione sulla loro provenienza o commercializzati per prodotti tipici del mediterraneo quando di altra origine o come freschi mentre in realtà congelati. Con l'operazione “Pesce Doc” e' stata controllata l'intera filiera della pesca: pescherecci, punti di sbarco, grossisti, mercati ittici, punti vendita nei supermercati, pescherie e ristoranti, con particolare attenzione per quelli etnici. A questo ultimo riguardo, in provincia di Rovigo, i controlli della Guardia costiera hanno portato alla chiusura di un ristorante cinese dove e' stato trovato del pesce in pessime condizioni igienico sanitarie; il ristoratore e' stato denunciato. A Vieste (Foggia), invece, gli accertamenti in un centro commerciale hanno evidenziato una frode a danno dei consumatori, con pesce “molva” commercializzato come baccalà.

Anche a Pozzallo (Ragusa), gli uomini della Guardia costiera hanno denunciato i responsabili di un centro di deposito e stoccaggio di prodotti ittici per frode in commercio, sequestrando 1.137 chili di pesce “brosme” commercializzato come baccalà. Infine, nel porto di Cetraro (Cosenza), durante i controlli ad un peschereccio in transito, sono stati sequestrati 17 pesci spada pescati illecitamente (nel corso dell'operazione “Pesce Doc” sono state sequestrate complessivamente circa due tonnellate di pesce spada).

ALIMENTARE: OPERAZIONI NAC; ZAIA, CONTROLLI SARANNO CAPILLARI

31.10.2008 – ROMA [...] A Livorno, nell'ambito delle indagini finalizzate al contrasto delle frodi alimentari nel settore della pesca, i militari del Nac di Roma hanno sequestrato 5 quintali di pesce spada provenienti da Singapore contenenti mercurio, così come accertato dalle analisi effettuate presso l'Asl di Livorno. In Puglia, a Palagianò, i Nac di Salerno hanno invece messo sotto sigilli 9.000 ettolitri di pasta di mosto eccedenti le quantità previste dalla documentazione contabile, per un valore complessivo di 144 mila euro.

Prodotti importati

ALIMENTI IMPORTATI ILLEGALMENTE, SEQUESTRI IN 3 MARKET TORINO

22.12.2008 – TORINO. Carne priva di documentazione proveniente dalle Filippine, pesce essiccato e latte in polvere senza scadenza ed etichette in italiano: la polizia municipale di Torino ha effettuato un maxi sequestro di prodotti alimentari importati illegalmente, mal conservati e spesso tenuti in condizioni igieniche carenti. Erano venduti all'interno di tre supermarket della città, due a gestione cinese e uno vietnamita, che dovranno ora pagare multe per oltre 10 mila euro.

L'operazione, effettuata lo scorso 17 dicembre ma resa nota soltanto oggi, è stata eseguita in collaborazione con l'Asl 2 e l'Ufficio veterinario accertamenti comunitari (Uvac). Campioni della merce sequestrata – tra cui 12 chili di carne essiccata, 83 scatolette di carne e verdura di origine filippina, 410 confezioni di prodotti di bellezza e 760 parrucche ed extension per capelli – devono ora essere analizzati per verificarne la potenziale pericolosità per la salute umana.

Particolare attenzione sarà riposta soprattutto nei confronti del latte condensato e in polvere trovato sugli scaffali del minimarket vietnamita. Al gestore sono stati dati 15 giorni di tempo per presentare la documentazione necessaria a comprovarne l'origine, in modo da scongiurare il pericolo che arrivi dalla Cina, dove negli ultimi mesi è esploso lo scandalo melamina.

SEQUESTRI QUINTALI PRODOTTI ALIMENTARI CINESI A ROMA

30.10.2008 – ROMA. Biscotti e dolci cinesi con latte in polvere che non può essere importato in Italia. E poi quintali di carne, pasta, farine e zampe di pollo di cui è vietata l'importazione perché a rischio di influenza aviaria. Questo il bilancio di una vasta operazione del Corpo forestale dello Stato che oggi, a Roma, in centro e in periferia, ha setacciato numerosi esercizi commerciali cinesi. Decine le denunce.

Il blitz, che ha avuto come oggetto la sicurezza agroalimentare e il traffico di specie protette, ha coinvolto circa 100 tra forestali, ispettori annonari del Comune di Roma e ispettori dell'Asl che hanno controllato oltre 40 negozi e vari magazzini e ristoranti gestiti da cinesi e asiatici.

Durante i controlli sono state sequestrate numerose scatole di biscotti al latte proveniente da Taiwan; in un grosso negozio nel quartiere Esquilino sono stati trovati un centinaio di confezioni di biscotti e prodotti dolciari cinesi contenenti latte in polvere che non può essere importato in Italia. Tra la merce sequestrata anche centinaia di lattine di the al latte e quintali di prodotti senza regolare

etichettatura e privi delle necessarie indicazioni che ne garantiscano la tracciabilità. La Forestale ha anche trovato quintali di prodotti alimentari cinesi in cattive condizioni igienico sanitarie e con vizi di etichettatura: carne, pasta, farine e zampe di pollo, di cui è vietata l'importazione perché a rischio di influenza aviaria.

I campioni della merce sequestrata dalla Forestale verranno ora avviati all'Asl e al Ministero della Salute per confermare l'eventuale presenza di sostanze contaminanti.

Nel corso dell'operazione sono stati rinvenuti, inoltre, preparati della medicina tradizionale cinese prodotti con "saussurea", una pianta in via d'estinzione, nonché cerotti e medicinali realizzati con ossa e parti di leopardo, tigri e altre specie protette.

Sono decine le persone di nazionalità cinese denunciate all'autorità giudiziaria per violazione della normativa sull'etichettatura e sulla tracciabilità dei prodotti, per illeciti di natura sanitaria e per violazione della normativa sulla tutela delle specie in via di estinzione [...]

ALIMENTI ETNICI CON BLATTE, A ROMA 8000 KG SEQUESTRATI DA NAS

27.10.2008 – ROMA. Ottomila chili di alimenti etnici infestati da parassiti, soprattutto blatte, sono stati sequestrati dai carabinieri del Nas di Roma in un magazzino di Torpignattara. I carabinieri hanno denunciato i responsabili dell'attività commerciale, un cittadino del Bangladesh di 32 anni. Gli alimenti sequestrati, per un valore di 250 mila euro, erano destinati a rifornire ristoranti e negozi di Roma. Il locale è stato sequestrato. Il sequestro del Nas nasce nell'ambito di controlli per contrastare il fenomeno delle frodi e delle sofisticazioni alimentari.

CINA: LATTE; PRIMI TEST POSITIVI MELAMINA SU LATTE-YOGURT/ANSA

16.10.2008 – ROMA. Prodotti alimentari cinesi alla melamina anche in Italia. I primi tre test risultati positivi riguardano due campioni di latte, sequestrati a Modugno (Bari), ed un campione di yogurt sequestrato in punti vendita etnici a Poggio Marino (Napoli). Il rischio melamina, dunque, arriva nel nostro Paese, anche se il sottosegretario alla Salute Francesca Martini - che oggi ha reso noti i risultati delle ispezioni dei carabinieri del Nas su prodotti cinesi dopo l'allarme, lo scorso settembre, del latte contaminato in Cina - precisa: "La situazione è sotto controllo, ma la guardia resta alta". Ed anche il ministro dell'Agricoltura Luca Zaia, elogiando l'operazione del Corpo forestale dello Stato che oggi ha sequestrato a Napoli 10 quintali di latte sospetto proveniente dalla Cina, ha ribadito la linea di "tolleranza zero nei confronti di chi sofisticava gli alimenti".

Complessivamente, dal 22 settembre al 13 ottobre, sono state ispezionate dai Nas 855 strutture che si occupano di importazione e distribuzione di prodotti alimentari cinesi e sono stati prelevati 127 campioni, inviati ai competenti laboratori di analisi. Finora sono pervenuti i risultati dei 48 campioni inviati all'Istituto zooprofilattico di Teramo, che mostrano, appunto, tre positività alla melamina. Campioni in cui, ha spiegato il Comandante dei Nas Cosimo Piccinno, la presenza di melamina era consistente: "Sono stati rilevati - ha precisato - dai 3 ai 22 milligrammi di melamina per chilogrammo, contro un limite previsto pari a 2,5 milligrammi. Non si tratta - ha aggiunto - di una quantità letale, ma comunque nociva". A destare allarme, ha però avvertito Piccinno, è il fatto che si tratta "in sostanza di alimenti destinati all'infanzia". [...]

Prodotti importati

INSETTI VIVI IN SCATOLE SPAGHETTI DALLA CINA, SEQUESTRI

16.10.2008 – FIRENZE. Insetti vivi dentro confezioni di spaghetti importati dalla Cina. È quanto scoperto ieri dal Nas dei carabinieri di Firenze in un container dentro un capannone di una ditta di

import export di prodotti alimentari, a Campi Bisenzio. Nel corso dell'operazione, le confezioni di spaghetti sequestrate sono state 15.000. Il titolare, un cinese di 46 anni, è stato denunciato. Per il commerciante le accuse sono vendita di alimenti in cattivo stato di conservazione e infestati da parassiti e importazione di prodotti di origine animale dalla Cina. Nel capannone, infatti, c'erano anche circa 10 mila confezioni di preparato per spaghetti istantanei a base di carne di manzo. I carabinieri hanno anche identificato i cinesi presenti nella ditta: cinque su nove non sono risultati in regola con il permesso di soggiorno e per questo sono stati denunciati.

CINA: LATTE; NAS, ANCORA IRREGOLARITA' E SEQUESTRI IN RISTORANTI

29.9.2008 – ROMA. Ancora sequestri di alimenti in ristoranti cinesi in varie città italiane. I Carabinieri della salute Nas, infatti, proseguono l'attività ispettiva, in accordo con il ministero del Welfare, sui prodotti importati dalla Cina dopo l'allarme del latte contraffatto alla melamina. Varie le irregolarità riscontrate, che hanno portato al sequestro di derrate alimentari. In provincia di Bergamo, rendono noto i Nas in un comunicato, sono stati sequestrati 100 kg di alimenti in una rosticceria cinese a causa di “accertate carenti condizioni igienico-sanitarie e congelamento abusivo di prodotti destinati all'alimentazione umana”. In provincia di Asti ed a Piombino, i Nas hanno invece posto il vincolo su 50 kg di prodotti alimentari, sempre per violazioni alle norme igienico-sanitarie e strutturali dell'esercizio commerciale e dell'area cucina. A Ostia, infine, i Nas hanno denunciato il titolare di un ristorante cinese per aver fornito agli avventori prodotti ittici ed a base di carne abusivamente congelati, dichiarandoli invece come freschi.

CINA: LATTE; NAS, PROSEGUONO CONTROLLI, ALTRE IRREGOLARITA'

26.9.2008 – ROMA. Proseguono i controlli dei carabinieri Nas in tutto il territorio nazionale sui prodotti alimentari di origine cinese.

Ulteriori “episodi di irregolarità”, affermano i Nas in una nota, sono stati riscontrati anche oggi, mentre gli accertamenti per la ricerca di eventuali tracce di melamina nei prodotti sequestrati sono “tuttora risultati negativi”.

Sequestri, rendono noto i Nas, sono stati effettuati in provincia di Cuneo: sono stati sequestrati 60 chilogrammi di formaggio di soia e 13 confezioni di prodotto ittico. Il titolare dell'esercizio di vendita è stato segnalato all'autorità sanitaria in quanto gli alimenti erano conservati a temperatura ambiente, privi di etichettatura e di indicazione di provenienza, nonché di bollo sanitario. A Catania, inoltre, i Nas hanno scoperto 55 kg di carni avicole e prodotti ittici di origine cinese sottoposti a sequestro perchè con etichetta priva di indicazioni in lingua italiana.

CINA: LATTE; NAS, SEQUESTRI E CONTROLLI SU FILIERA

24.9.2008 – ROMA. Ancora sequestri di prodotti alimentari provenienti dalla Cina da parte dei carabinieri per la tutela della salute Nas a Firenze, Prato, Ascoli Piceno, Roma e Bari. Ad oggi però, precisano i Nas, non sono state rilevate tracce di melamina, mentre i controlli preventivi sono stati estesi all'intera filiera distributiva.

“In attesa degli esiti delle analisi in atto da parte dei laboratori accreditati - affermano i Nas in una nota - i controlli preventivi sono stati estesi all'intera filiera distributiva, dai depositi all'ingrosso fino alle rivendite locali”.

Gli alimenti finora oggetto di controllo, si precisa, “non presentano melamina o altri contaminanti pericolosi per la salute pubblica, ma risultano irregolari per violazioni di carattere amministrativo”.

Questi i sequestri effettuati:

- In provincia di Firenze e Prato, i Nas hanno sequestrato 650 confezioni di biscotti a base di uova di provenienza cinese.

- In provincia di Ascoli Piceno, i Nas hanno posto un vincolo su 50 confezioni di conserve di frutta e prodotti dolciari al latte.
- A Roma sono stati bloccati oltre 100 kg di carne suina e avicunicola, 3.200 uova di anatra e oltre 1.200 confezioni di biscotti, alimenti importati illegalmente in Italia.
- A Bari, i Nas hanno sequestrato 90 kg di alimenti vari e 140 confezioni di latte cinese, contenuto in lattine da 250 cc, alcune delle quali, per forma ed aspetto esterno, potevano essere riconducibili ai contenitori di bibite gassate.

CINA: LATTE; NAS, SEQUESTRI MERCE IN ITALIA, ANCHE CON CARNE

23.9.2008 – ROMA. Prodotti alimentari provenienti dalla Cina, anche prodotti a base di carne avicola e vegetali, sono già stati sequestrati dai Carabinieri per la tutela della salute Nas nell'ambito dei controlli avviati in tutta Italia dopo lo scandalo del latte cinese contaminato da melamina. I sequestri, rendono noto i Nas, riguardano varie città, dal Nord al Sud del Paese.

In particolare, si precisa in una nota, "il Nas di Firenze, nel capoluogo e a Prato, ha operato il vincolo sanitario su oltre 2.500 confezioni di prodotti dolciari preparati o farciti con latte in polvere e burro di provenienza orientale, la cui importazione e' vietata da una direttiva comunitaria. Nel corso delle verifiche - si precisa - sono state denunciate 7 persone e sono state proposte due ordinanze di chiusura delle strutture commerciali".

I Nas di Ancona hanno invece individuato un esercizio commerciale etnico dove erano esposti biscotti, dolciumi e caramelle contenenti latte: e' stato bloccato, rende noto il Comando carabinieri per la salute, "oltre un quintale di merce, destinato prevalentemente a giovani consumatori".

Analoghe attività, proseguono i Nas, sono state condotte a Napoli e Catania, "con il sequestro complessivo di 400 confezioni di latte e yogurt e 600 di prodotti a base di carne avicola e vegetali di importazione cinese".

CINA: LATTE; MARTINI, CONTROLLI E SEQUESTRI A MILANO E FIRENZE

23.9.2008 – ROMA. Sono già partiti controlli a tappeto nelle varie città per i negozi che vendono e distribuiscono merci alimentari provenienti dalla Cina dopo lo scandalo del latte contaminato alla melamina: primi sequestri di merce sono stati effettuati a Milano e Firenze. Lo ha reso noto il sottosegretario alla Salute, Francesca Martini.

I carabinieri dei Nas, ha spiegato Martini nel corso della conferenza stampa in corso al ministero del Welfare, "effettueranno controlli a tappeto di tutte le merci ed i negozi che distribuiscono prodotti cinesi ed etnici". Al momento, ha reso noto, e' stato effettuato il sequestro di un centinaio di confezioni di latte e yogurt provenienti dalla Cina in due negozi a Milano, e circa 6 quintali e mezzo di biscotti, sempre provenienti dalla Cina, sono stati sequestrati a Firenze. Le analisi sono in corso per appurare l'eventuale tossicità di tali merci sospette.

ALIMENTARE: GDF SEQUESTRA CIBO CINESE AVARIATO A CATANIA

20.10.2008 - MISTERBIANCO (CATANIA). Un supermarket con circa 900 chilogrammi di alimenti cinesi - con tracce della ormai famigerata melamina - e 5,5 tonnellate di prodotti caseari scaduti e' stato scoperto dalla guardia di finanza a Catania, nel rione Lineri. Le Fiamme gialle hanno sequestrato due locali e denunciato quattro persone, due cinesi e due italiani.

I sigilli sono stati posti a due punti vendita attigui. Nel primo lavoravano i due orientali e vi sono stati trovati milk drink, caramelle White Rabbit, biscotti con tracce di melamina, confezioni di uova e verdure, bevande a base di latte, carni e pesce, tutto di origine asiatica e in cattivo stato di conservazione.

Nell'altro punto vendita, gli investigatori della guardia di Finanza hanno trovato due catanesi, padre e figlio, che preparavano mozzarella con burro e altri preparati caseari scaduti da diversi anni. A

insospettire i militari sono stati gli involucri di materiale utilizzato, gettati per terra, che riportavano date ampiamente superate per il loro uso. Nella struttura sono stati sequestrati prodotti caseari scaduti, cagliata, burro, grassi vegetali e carciofini per un peso complessivo di 5.500 chilogrammi. All'operazione delle Fiamme gialle hanno collaborato medici e esperti dell'Asl 3 di Catania, che hanno eseguito prelievi e controlli sui prodotti alimentari [...]

ALIMENTARE: SEQUESTRI DEI CARABINIERI, ANCHE GENERI CINESI

17.11.2008 – CATANIA. Trenta tonnellate di prodotti ittici senza certificazione sanitaria, quaranta tonnellate di latticini, cinque quintali di confezioni alimentari cinesi prive dell'indicazione in italiano sul contenuto sono il bilancio di tre distinte operazioni svolte nel catanese dai carabinieri del Comando provinciale, del Nas e del Noe. Una persona e' stata denunciata.

I prodotti ittici sono stati sequestrati a Giarre, in un deposito all'ingrosso di pesce che e' stato chiuso perché anche i locali erano senza autorizzazione sanitaria.

I latticini, del valore di circa tre milioni di euro, sono stati invece sequestrati in un caseificio di Mascali, il cui titolare e' stato denunciato perché non aveva osservato un ordine di chiusura imposto dalle autorità sanitarie per mancanza di autorizzazioni.

I generi alimentari cinesi sono stati sequestrati, nell'ambito della ricerca di prodotti che potrebbero contenere melamina, in un negozio di Catania gestito da un cinese.

Vino

VINO: ZAIA, SEQUESTRI 80 MILA LITRI DI MOSTO IRREGOLARE

9.10.2008 – ROMA. "L'Ispettorato Controllo Qualità (ICQ) del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali ha sequestrato, in una ditta dell'astigiano, 80 mila litri di mosto, contenente un aroma non consentito, e 500 kg di zucchero, la cui detenzione in cantina e' vietata proprio per evitare la sofisticazione dei vini. Il mosto posto sotto sequestro - precisa una nota del Ministero - poteva essere utilizzato per la produzione di Moscato d'Asti DOCG".

In mattinata il ministro Luca Zaia aveva annunciato che l'operazione condotta oggi dall'ICQ aveva portato "al sequestro di 8 mila ettolitri di vino" [...]

Varie

SEQUESTRO DI CEREALI

20.10.2008 – RAVENNA. I Nas del nucleo di Bologna nell'ambito dei servizi di contrasto agli illeciti nel settore agroalimentare il 20 ottobre nella zona di Ravenna hanno sequestrato 6.000 quintali di grano tenero e un deposito di cereali privo dei requisiti igienico sanitari e della dichiarazione di inizio attività. In particolare, i cereali sequestrati, stoccati in un ambiente con finestre prive di vetri e di reti metalliche anti intrusione per uccelli e insetti, presentavano evidenti tracce di deiezioni di volatili, corpi estranei di vario genere come cicche di sigarette e calcinacci. Inoltre il deposito era privo di qualsiasi protezione per l'intrusione di roditori ed era adibito anche a ricovero di mezzi meccanici e autocarri.

RIFIUTI: SCARTI ANIMALI USATI PER INTEGRATORI, 4 ARRESTI

8.11.2008 - BRINDISI. Grosse quantità di rifiuti mescolati, trasformati e riutilizzati per ricavarne non solo farine animali, ma anche concimi, fertilizzanti o addirittura collagene e gelatine impiegati come integratori alimentari e prodotti ad uso cosmetico. E' quanto hanno scoperto gli uomini del Corpo forestale dello Stato nel corso di una complessa indagine che oggi ha portato all'arresto di quattro persone, tre nel brindisino e uno nel salernitano. Per loro l'accusa e' di associazione per delinquere e traffico illecito di rifiuti.

L'attività investigativa, partita nel novembre del 2006 nel centro-sud d'Italia, ha coinvolto personale di Lecce e Brindisi del Corpo forestale. Le indagini, dirette dalla Procura di Brindisi, hanno interessato tutte le fasi del procedimento industriale di lavorazione dei Sottoprodotti di Origine Animale (SOA), dalla produzione in impianti di macellazione al trasporto e alla destinazione finale negli appositi stabilimenti per la produzione di fertilizzanti, mangimi e altri materiali.

Nel corso dell'operazione sono state eseguite numerose perquisizioni in aziende, controlli su strada e sequestri di automezzi impiegati per il trasporto delle sostanze. Gli investigatori si sono serviti anche di intercettazioni telefoniche, risultate molto utili. Setacciati impianti di macellazione e di transito, stabilimenti di produzione di farine animali e un impianto di recupero energetico, tutti correlati tra loro e dislocati tra le Province di Lecce, Brindisi, Bari, Napoli, Salerno, Latina e Ravenna.

Secondo quanto e' stato accertato nel corso delle indagini, le ditte implicate traevano enormi profitti poiché evitavano di sostenere i costi per la corretta gestione dei rifiuti derivanti dallo smaltimento dei Sottoprodotti di Origine Animale. Gli ingenti quantitativi di scarti, infatti, venivano prelevati dagli impianti di macellazione, mischiati tra loro in violazione alle normative di settore e trasportati presso una società del Napoletano dove subivano la trasformazione illecita in prodotti commerciabili.

Tra queste sostanze c'erano scarti di origine animale ad elevato rischio di Bse, il virus della sindrome della "mucca pazza". Altri composti confluivano in concimi e fertilizzanti che - fa notare la Forestale - una volta assorbiti dal terreno e quindi dai prodotti agricoli, potevano essere un pericolo per l'uomo. Alcuni di questi scarti venivano trasformati in sostanze come collagene e gelatine utilizzate come integratori alimentari e prodotti ad uso cosmetico.