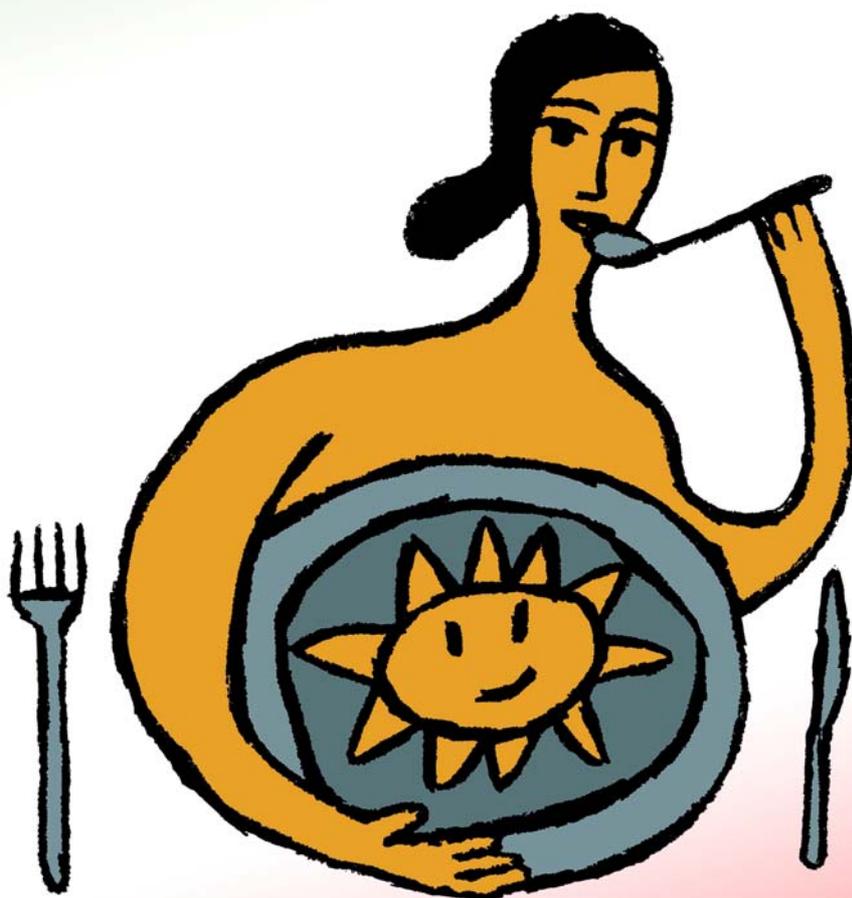


MOVIMENTO DIFESA DEL CITTADINO E LEGAMBIENTE

PRESENTANO

ITALIA A TAVOLA 2011

VIII RAPPORTO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE



INDICE

Emergenza contraffazione, un business che vale oro	Pag. 2
Agenzia delle Dogane	Pag. 4
Comando dei Carabinieri per la Tutela della Salute	Pag. 7
Comando dei Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari	Pag. 15
Corpo delle Capitanerie di Porto	Pag. 19
Corpo Forestale dello Stato	Pag. 24
Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi	Pag. 31
Attività ispettiva, analitica e degli uffici territoriali del Ministero della Salute	Pag. 37
Sistema di allerta comunitario	Pag. 41
Premio Italia a Tavola	Pag. 43

Dossier a cura di: Silvia Biasotto, Daniela Sciarra
Copertina: Luna Pini

EMERGENZA CONTRAFFAZIONE, UN BUSINESS CHE VALE ORO

Vini blasonati, pomodori “San Marzano”, mozzarelle di bufala campana Dop, olio extra vergine e prodotti dolciari tipici. A colpire il cuore della cucina italiana sono le contraffazioni e sofisticazioni di chi sa come dietro questa attività criminale si cela un vero e proprio business che vale oro. Basti pensare al valore di singole operazioni come quella dell’Agenzia delle Dogane che ha sequestrato olio vergine di oliva o addirittura lampante (e quindi non commestibile) spacciato per extra vergine per un valore di almeno 10 milioni di euro. Oltre 3,4 milioni di euro il valore invece delle attività dell’Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e repressione Frodi nel settore dei vini di qualità prodotti in regioni determinate e IGT e dei prodotti a marchio di origine (DOP, IGP e STG).

Alcuni esempi di Italia a Tavola 2011

Sono tante le storie dei falsi raccontate in questa ottava edizione del rapporto Italia a Tavola. Tutte riguardano prodotti rappresentativi della cucina italiana all’estero ma anche onnipresenti sulle tavole degli italiani. Non mancano le allerte che hanno invaso le pagine dei giornali e dei siti di tutta Italia: pensiamo alla storie delle “mozzarelle blu” o al “cetriolo killer”. Ma mai come quest’anno sfogliando le pagine della ricerca percepiamo un unico comune denominatore: la prevalenza dei “tarocamenti”. Una truffa che non possiamo permetterci.

□ Circa 400 tonnellate di falsi pomodori “San Marzano” sequestrate dall’Agenzia delle Dogane nell’ottobre 2010 insieme a oltre 33mila etichette identiche a quelle applicate sulle confezioni dei famosi pomodori pelati. Solo il nucleo Antifrodi del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari hanno sequestrato nel 2010 oltre 520 tonnellate di Falso Dop San Marzano.

□ Non mancano i ritrovamenti di prodotti evocanti in etichetta la D.O.P. senza la prevista autorizzazione dei Consorzi di tutela per quanto riguarda marchi come DOP “Prosciutto di Parma”, “Pecorino Romano”, “Parmigiano Reggiano”, “Grana Padano” e “Mortadella Bologna”.

□ Vino annacquato, privo di tracciabilità e di natura incerta. I Nas di Palermo hanno denunciato nell’aprile 2010 il titolare di un’azienda vinicola siciliana e 5 dipendenti per aver costituito un’associazione per delinquere finalizzata alla truffa ed alla frode in commercio in danno di uno stabilimento enologico del nord Italia mediante la vendita di “vino annacquato”. Sequestrati oltre 70.000 ettolitri di vino il cui valore complessivo ammonta a 7 milioni di Euro circa. La contraffazione del nettare degli dei riguarda i principali marchi di origine e qualità e nomi blasonati come l’Amarone al centro di una lunga annale operazione che ha visto coinvolti sia il Corpo Forestale dello Stato che l’Ispettorato e che ha portato al sequestro di 100 ettolitri di prodotti vinosi illecitamente qualificati come “Amarone” e “Valpolicella Ripasso”.

□ Nel mirino dei tarocatori anche i prodotti tipici delle festività religiose come le 900 confezioni di colombe e torte pasquali ritrovate dai Nas lo scorso aprile e alle quali il produttore aveva rimosso l’etichetta di farle apparire come produzione artigianale. Oppure l’operazione Pasqua Sicura del 2010 nel corso della quale sono state ispezionate 1.662 attività di settore, di cui 57 chiuse per motivi di salute pubblica; segnalate alle Autorità Giudiziaria ed Amministrativa 648 persone; sequestrate oltre 270 tonnellate di alimenti e prodotti dolciari.

□ Le più svariate sono le frodi riconducibili alla contraffazione dell’olio extra vergine di oliva. Ma il 2011 lo ricorderemo per l’”olio deodorato”. Non si tratta dell’aggiunta di deodorante al prodotto ma di una un’operazione di rettifica che consente di trasformare oli di oliva non commestibili di scarsa qualità in oli di oliva senza difetti, ma che una volta subito questo trattamento non possono più essere commercializzati come oli di oliva extravergine. Da non dimenticare, quindi, la maxi operazione del 24 febbraio 2011, ad opera del Corpo Forestale, che ha portato al riscontro di documenti di trasporto falsificati utilizzati per regolarizzare una partita di 450 mila chilogrammi di olio extravergine di oliva destinata ad essere

commercializzata, per un valore di circa 4 milioni di euro. L'ipotesi degli investigatori è che i documenti siano stati contraffatti per ingannare sulla vera natura del prodotto che, secondo la Procura di Firenze, conterrebbe olio di oliva deodorato, di bassa qualità e dal valore commerciale tre volte inferiore a quello etichettato come extravergine. Da segnalare la più recente operazione "Olio Deodorato" (agosto 2011) da parte del Nucleo Antifrodi del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari e che ha portato al sequestro di oltre 9.000 litri di prodotto che pertanto non sono arrivati ai consumatori.

□ Anche nel settore ittico non mancano i casi di contraffazione visto che contraffare significa essenzialmente sostituire un alimento con un altro di minor pregio ma che presenta caratteristiche affini. Secondo le Capitanerie di Porto tra le frodi più diffuse vi sono proprio quelle caratterizzate dalla commercializzazione di un prodotto di qualità inferiore per uno di maggior pregio (49%) e quelle dovute al tentativo di vendere prodotti congelati per freschi (47%).

Contraffazione e Italian sounding...ecco di fronte a cosa ci troviamo

Può essere ricondotta alla sofisticazione o all'adulterazione (modifica volontaria della composizione dell'alimento), ma sempre allo scopo di guadagnare dallo spaccio di un prodotto di basso pregio con un altro di qualità soprattutto se a marchio. Spieghiamoci meglio. La contraffazione si riconduce alla sofisticazione quando si produce un alimento composto di sostanze diverse per qualità o quantità da quelle che normalmente concorrono a formarlo, o modificato attraverso la sostituzione, la sottrazione, l'aggiunta di elementi che normalmente lo compongono.

Quando vengono colpiti prodotti a marchio si tratta soprattutto di falsificazioni di etichette o illecite riproduzioni del brevetto secondo il quale l'alimento stesso è prodotto. Se le etichette in questione richiamano l'Italia quale simbolo di eccellenza alimentare, ci troviamo di fronte al fenomeno dell'Italian sounding. In pratica si dà un'immagine italiana a un prodotto che non ha nulla del Bel Paese tranne l'ispirazione della strategia di marketing! Quello dell'Italian sounding è però un fenomeno molto diffuso all'estero ovviamente, in particolare nel Nord America (Usa e Canada) ma che ha forti ripercussioni sui produttori italiani.

I danni e i rischi per i consumatori

Le conseguenze del fenomeno della contraffazione colpiscono sia i produttori onesti, i lavoratori che i consumatori. A farne le spese anche l'ambiente visto che spesso i contraffattori non rispettano le norme a tutela dell'ambiente, commercializzano e scambiano anche sostanze pericolose.

Per quanto riguarda i consumatori questi possono essere vittima di un frode merceologica che di un reato alla salute pubblica. Nel primo caso a rimetterci è soprattutto il portafoglio. Ma non solo. La stessa cultura della qualità del cibo decade di fronte a prodotti con ingredienti importanti ma assenti o sostituiti con altri di minor pregio; a oli extra vergini di pessima qualità colorati o trattati o a vini da tavola che non hanno niente a che fare con i marchi con cui vengono commercializzati. Diverso il caso in cui la contraffazione si riconduce alla sofisticazione che non esita ad utilizzare sostanze potenzialmente nocive per la salute umana o con materie prime prive di origine e pertanto di informazioni riguardo le norme sanitarie.

AGENZIA DELLE DOGANE

I controlli (sia documentali che fisici) sono stati effettuati su circa 44.400 operazioni nel 2010 (per un quantitativo pari a 3.700.000 tonnellate di prodotti agroalimentari) e su circa 20.000 nel periodo gennaio-maggio 2011 (per un quantitativo pari a 1.400.000 tonnellate di prodotti agroalimentari).

I sequestri (per contraffazione, sicurezza prodotti, etc)

	Kg	Pezzi*	Litri
2010	272.528	1.328.153	50.834
gennaio-marzo 2011	82.58	14.945	3.009

Fonte: Agenzia delle Dogane

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

Le principali operazioni del 2010

Roma, 13 gennaio 2010 - UFFICIO DELLE DOGANE DI FOGGIA SEQUESTRATE 44 TONNELLATE DI FUNGHI CINESI

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

Roma, 19 febbraio 2010 - UFFICIO DELLE DOGANE DI GIOIA TAURO SEQUESTRATE 13 TONNELLATE DI OLIO DI SANSÀ

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

- UFFICIO DELLE DOGANE DI ANCONA SEQUESTRATE 63 TONNELLATE DI PASTA

I funzionari dell'Ufficio delle Dogane di Ancona, con la collaborazione della Guardia di Finanza, hanno sequestrato 63 tonnellate di pasta trasportata su tre rimorchi provenienti dalla Grecia e destinati nel Nord Italia. La pasta, evidentemente prodotta all'estero, riportava sulle confezioni la scritta *"Made in Italy"* ovvero segni e scritte fallaci tali da indurre il consumatore a ritenere la merce di origine italiana.

Roma, 29 ottobre 2010 - UFFICIO DELLE DOGANE DI SALERNO SCOPERTA MAXI FRODE ALL'ESPORTAZIONE DI FALSI POMODORI "SAN MARZANO"

I funzionari dell'Ufficio delle dogane di Salerno hanno sequestrato nel porto 18 contenitori con oltre 300.000 barattoli di pomodori pelati (pari a 385 tonnellate), falsamente etichettati come *"prodotti nella Regione D.O.P. San Marzano"*, pronti per essere esportati negli Stati Uniti d'America. L'importante operazione, organizzata in sinergia tra il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e l'Ufficio Centrale Antifrode delle Dogane, nell'ambito della task force appositamente costituita, è stata condotta con il Nucleo Antifrode dei Carabinieri del Comando Politiche Agricole e Alimentari di Salerno. Le etichette utilizzate nelle confezioni sono risultate non conformi alla normativa vigente, poiché riproducevano una scritta riportante la denominazione di origine protetta, in violazione al disciplinare della DOP "Pomodoro

San Marzano dell'agro sarnese-nocerino". Sono state inoltre sequestrate oltre 33.000 etichette identiche a quelle applicate sulle confezioni dei pomodori pelati e fatture di vendita dello stesso prodotto destinato all'estero, per un valore superiore a 410.000 euro. I titolari delle ditte coinvolte sono stati denunciati all'Autorità Giudiziaria per contraffazione di indicazioni geografiche e denominazione di origine di prodotti agroalimentari.

Roma, 25 novembre 2010 - UFFICIO DELLE DOGANE DI NAPOLI 1 SEQUESTRATI OLTRE 167.000 BARATTOLI DI POMODORI PELATI "SAN MARZANO" CONTRAFFATTI

Nell'ambito del contrasto alla contraffazione dei marchi e dei prodotti tipici italiani, i funzionari dell'Ufficio delle dogane di Napoli 1, con la collaborazione dei militari dell'Arma dei Carabinieri, hanno sequestrato nel porto partenopeo 167.520 barattoli di pomodori pelati che riportavano le etichette "Pomodoro San Marzano D.O.P." e "Pomodoro San Marzano biologico". I prodotti contraffatti erano destinati all'esportazione verso gli Stati Uniti d'America. Le attività di indagine che hanno portato al sequestro sono state coordinate dalla Procura della Repubblica di Napoli e si sono avvalse del contributo dell'Ufficio Centrale Antifrode dell'Agenzia delle Dogane.

Roma, 16 dicembre 2010 - UFFICIO DELLE DOGANE DI NAPOLI 1 SEQUESTRATA OLTRE UNA TONNELLATA DI FALSI POMODORI SAN MARZANO

Nell'ambito di un controllo relativo alle merci in esportazione, i funzionari dell'Ufficio delle Dogane di Napoli 1, con il contributo dell'Ufficio Centrale Antifrode dell'Agenzia e in collaborazione con i militari dell'Arma dei Carabinieri, hanno effettuato un sequestro amministrativo nel porto di Napoli di circa 180.000 barattoli, (1.376 quintali), di pomodori pelati lavorati da una società del salernitano ma provenienti dalla Puglia e dalla Calabria, che riportavano etichette con il marchio "Pomodoro San Marzano dell'Agro Nocerino-Sarnese". Il prodotto, riposto in cinque containers, era destinato all'esportazione verso gli Stati Uniti d'America.

Roma, 31 dicembre 2010 - UFFICIO DELLE DOGANE DI NAPOLI 1 SEQUESTRATI NEL PORTO DI NAPOLI 32 QUINTALI DI FALSI POMODORI SAN MARZANO DOP

Nell'ambito di un controllo relativo alle merci in esportazione, i funzionari dell'Ufficio delle Dogane di Napoli 1, con la collaborazione dei Nuclei Antifrode dei Carabinieri (NAC) di Salerno, hanno sequestrato 32 quintali di barattoli contenenti pomodori, con etichetta falsa "*San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino*" dop. La merce doveva essere esportata in India. Il titolare della ditta produttrice è stato denunciato all'Autorità Giudiziaria per frode in commercio.

Le principali operazioni del 2011 (gennaio – giugno)

Roma, 11 marzo 2011 UFFICIO DELLE DOGANE DI TARANTO SEQUESTRATI 83.000 LITRI DI OLIO CON FALSA INDICAZIONE DI ORIGINE

I funzionari degli Uffici delle Dogane di Taranto e Bari hanno sequestrato nel porto, con la collaborazione dei militari della Guardia di Finanza e degli ufficiali dell'Ispettorato Centrale della Tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari di Bari, un ingente carico composto da olio extravergine di oliva, olio di oliva e olio di sansa, riportante sulle etichette fallaci indicazioni di origine, tali da indurre in errore i consumatori. Il carico sequestrato, 51.563 litri di olio contenuti in 20.400 bottiglie e 6.564 lattine, era stipato all'interno di tre container destinati in Giappone. La connessa perquisizione presso la sede dell'azienda coinvolta ha condotto al sequestro di ulteriori 31.540 litri di olio extravergine di oliva e di oltre 5.500 etichette fallaci. Il valore commerciale complessivo della merce sottoposta a sequestro è di oltre 330.000 euro.

Roma, 15 marzo 2011 - **UFFICIO DELLE DOGANE DI SALERNO SEQUESTRO DI OLIO**

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

Roma, 30 marzo 2011 - **UFFICIO DELLE DOGANE DI LA SPEZIA SEQUESTRO FALSO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

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

L'olio, come previsto dai regolamenti comunitari, è stato sottoposto ad una analisi organolettica, presso il Laboratorio Chimico delle Dogane di Genova, e successivamente sono stati attivati i controlli del NAC per risalire alla ditta confezionatrice. L'olio dichiarato "extravergine di oliva" è risultato in alcuni casi "lampante" quindi non commestibile, in altri "olio di oliva vergine" e pertanto di qualità molto inferiore a quella dichiarata in etichetta.

Dai controlli effettuati è emerso che il principale stabilimento di confezionamento con sede in Sciacca (AG) presentava sistematiche e diffuse irregolarità nella documentazione attestante la rintracciabilità e nella gestione produttiva, tanto da non consentire di individuare dati certi sulle reali origini e qualità del prodotto. Le indagini hanno consentito inoltre di accertare che la ditta ha venduto con sistematicità prodotto alimentare diverso da quello dichiarato commettendo frodi su ingenti quantitativi di olio oltre che all'estero, (USA e Cina) anche nelle provincie di Genova, La Spezia e Bari. Il complesso delle attività ha consentito di sottoporre a sequestro più di 3.000 tonnellate di olio, in prevalenza presente nello stabilimento agrigeno, per un valore commerciale di almeno 10 milioni di euro. La Procura della Repubblica presso il Tribunale di Sciacca ha emesso misura cautelare del divieto temporaneo di esercizio delle attività nei confronti del titolare dell'oleificio. Ulteriori indagini sono in corso.

Roma, 15 aprile 2011 - **UFFICIO DELLE DOGANE DI MILANO 2 SCOPERTA FRODE NEL SETTORE DEL VINO**

I funzionari del servizio antifrode dell'Ufficio delle dogane di Milano 2, nell'ambito di una operazione congiunta con gli ispettori del Dipartimento dell'Ispettorato Centrale Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari del Ministero delle Politiche agricole, hanno sequestrato 22.500 bottiglie di vino DOC e IGT stivate all'interno di un container. Le denominazioni di vendita indicate sull'etichettatura delle bottiglie, infatti, non corrispondevano alle indicazioni riportate sui documenti di accompagnamento del prodotto e sui documenti fiscali, questi ultimi presumibilmente falsificati. presentava un contenuto in alcool inferiore a quello dichiarato in etichetta.

Fonte: Comunicati Stampa Agenzia delle Dogane

COMANDO DEI CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

Durante l'anno 2010, nel comparto della sicurezza alimentare, i N.A.S. hanno effettuato complessivamente n. 33.688 ispezioni, accertando n. 20.600 infrazioni, di cui n.16.149 di valenza amministrativa e n. 4.451 penale.

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

- penale, i reati di:
 - . frode in commercio, per il 18% delle violazioni contestate;
 - . detenzione/somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione, per il 27% delle violazioni contestate;
- amministrativo, le carenze igienico strutturali, per il 52 % degli illeciti contestati, mentre le irregolarità sulla etichettatura degli alimenti hanno inciso per il 7 %.

L'attività di controllo nel settore dell'igiene degli alimenti e delle bevande è stata posta in essere attraverso:

- mirati servizi di controllo in campo nazionale effettuati nel periodo estivo durante la campagna denominata "Estate Tranquilla", che ha avuto come obiettivi, i prodotti della pesca, i posti di ristoro autostradali e grandi vie di comunicazione, i villaggi turistici e campeggi, gli stabilimenti balneari, e gli agriturismo.
- monitoraggi e controlli in campo nazionale, disposti d'intesa con codesto Dicastero, che hanno riguardato:
 - . la macellazione clandestina;
 - . i prodotti tipici delle festività pasquali;
 - . gli alimenti etnici;
 - . la commercializzazione vini adulterati/sofisticati;
 - . la commercializzazione mozzarelle adulterate – *mozzarelle blu*;
 - . i prodotti tipici delle festività natalizie.

Nota importante

Dal 1° gennaio 2010, il Reparto utilizza un nuovo Sistema Informativo per la rilevazione dell'attività operativa. L'adozione del nuovo strumento informatico, tutt'ora in fase di implementazione, ha consentito di rimodulare i settori d'intervento, rendendoli più aderenti alle esigenze di :

- standardizzazione con "i sistemi di controllo" europei e nazionali, (per la "Sicurezza Alimentare", tale necessità scaturisce dall'entrata in vigore del Piano Nazionale Integrato -P.N.I.¹);
- natura info-investigativa, per l' analisi strategica di fenomeni criminali di settore;
- ottimizzazione dell'alimentazione/estrapolazione ed elaborazione dell'informazione.

La riorganizzazione ha comportato, tra l'altro:

- il transito dei settori Mangimi e Prod.Zoot. e Salumi ed Insaccati in Carni ed allevamenti, e Zuccheri e Sofisticanti in Alimenti vari;
- la parziale impossibilità di comparare i dati 2009 con quelli 2010.

¹ Reg. CE n. 882/2004 del 29 aprile 2004 (G.U.U.E. 30.04.2004, n. L. 165).

Attività operativa sicurezza alimentare anno 2010

Settore Operativo	Controlli	Campioni	Persone			Sanzioni			Valore sequestri
			Segnalate A.A.	Segnalate A.G.	Arrestate	Penali	Amm.ve	Valore Amm.ve	
Acqua e bibite	973	190	248	54	0	88	388	424.284	33.972.301
Alimenti dietetici	1.142	187	172	79	0	173	264	654.911	5.499.052
Alimenti vari	2.880	677	844	169	35	390	1.374	1.734.111	95.113.089
Carni e Allevamenti	3.424	821	789	494	3	1.244	1.370	1.901.057	76.244.070
Conserven alimentari	554	253	111	41	0	81	180	235.858	67.292.251
Farine, Pane e Pasta	6.081	669	2.055	371	0	605	3.325	5.533.982	125.884.299
Latte e Derivati	2.240	831	402	150	0	265	619	769.599	42.695.755
Olii e Grassi	998	236	210	21	0	31	310	354.394	6.700.716
Prodotti ittici	2.160	202	472	189	1	262	728	805.205	14.156.019
Prodotti Fitosanitari	1.164	50	132	81	4	133	205	303.381	43.193.190
Ristorazione	11.040	210	4.057	778	4	1.095	6.976	7.866.668	216.321.181
Vini e alcolici	1.032	745	233	45	0	84	410	516.142	29.618.767
Totale	33.688	5.071	9.725	2.472	47	4.451	16.149	21.099.592	756.690.690

Alimenti sequestrati	Kg	Litri	Conf.
	10.856.194	12.698.178	16.841.421

Prodotti fitosanitari sequestrati	Conf.	Kg/Litri
	3.931.678	56.338

N. capi sequestrati	
	33.812

N. strutture chiuse/sequestrate	
	1.275

Fonte: Nas

Le principali operazioni del 2010

Ristorazione

Nas di Genova – Operazione “Food” (giugno 2010): eseguite 4 ordinanze di custodia cautelare agli arresti domiciliari nei confronti di altrettante persone, tutte dipendenti di una società operante nel settore della refezione scolastica. Il sodalizio criminoso, composto da cuochi e responsabili al confezionamento dei pasti, fin dal 2009 ha sottratto illecitamente all’azienda di ristorazione alimenti destinati alla mensa delle scuole.

- Prodotti ittici

Nas di Genova - alimenti scaduti di validità (aprile 2010): Sequestrate 2 tonnellate di prodotti ittici - filetti di tonno e tonno al naturale-, porzionate in 6.100 vasetti di vetro, con il termine minimo di conservazione superato da oltre otto anni ed in procinto di essere reimmessi nella catena distributiva. La merce, di provenienza cubana, è stata rinvenuta nel porto di Genova in containers non autorizzati e non idonei allo stoccaggio degli alimenti.

Nas di Treviso e Bologna – additivo non consentito (giugno-luglio 2010): Denunciati 22 legali responsabili di altrettante aziende operanti nel settore ittico, per aver utilizzato un additivo alimentare, di fabbricazione spagnola, proibito nella lavorazione del pescato. Sequestrati 2.350 kg di perossido di idrogeno e Kg. 2.300 di pesce illecitamente trattato.

- Alimenti vari

NAS di Bari – Operazione “Take away” (dicembre 2010) : Arrestate 35 persone, membri di un’associazione per delinquere dedita a furti e rapine in danno di TIR, che hanno reimmesso nei circuiti commerciali derrate alimentari in cattivo stato di conservazione ed agrofarmaci pericolosi per la salute pubblica. Il valore del traffico illegale, nel biennio 2008-2009, è stato stimato ad oltre 60 milioni di euro.

NAS di Bologna – Alimenti scaduti e rietichettati (dicembre 2010) : Denunciati 7 operatori del settore alimentare, attivi nelle province di Salerno, Napoli, Foggia e Piacenza, poiché hanno immesso nella filiera commerciale prodotti alimentari scaduti e/o prossimi alla scadenza falsificando i dati relativi al termine di conservazione e al numero di lotto. Sequestrate: ..circa 500.000 bevande, confezioni di fagioli, pelati e funghi con etichettatura contraffatta;..40 litri di diluenti chimici impiegati per rimuovere le indicazioni originali dai prodotti;.. una linea di confezionamento impiegata per le attività illegali. Il valore complessivo dei sequestri ammonta a circa 1 milione di Euro.

- Funghi epigei

Nas di Potenza - Commercio di funghi (settembre 2010): Sequestrati, presso industria conserviera, oltre 1.900 kg. di funghi invasi da muffe e parassiti, E’ stato accertato, inoltre, che la lavorazione dei prodotti alimentari era effettuata con acqua captata da un pozzo artesiano abusivo e non sottoposto ai prescritti controlli di salubrità da parte dell’Autorità Sanitaria. L’attività interessata da gravi carenze igienico-strutturali è stata chiusa per motivi di salute pubblica.

- Integratori alimentari

Nas di Trento - Integratori alimentari (febbraio 2010): Denunciate 8 persone per aver commercializzato, mediante vendite on-line, integratori pericolosi per la salute. Il prodotto di origine cinese ed importato dalla Romania, conteneva un principio farmacologicamente attivo ad azione anoressizzante vietato anche nei medicinali. Sequestrate 6.000 capsule.

Nas Bologna, Milano e Parma (Febbraio-Maggio 2010): Distinte attività di controllo condotte nel comparto, hanno permesso di sequestrare:.. 17.000 confezioni contenenti minerali non consentiti;1.358 confezioni importati dalla Colombia e commercializzati sul territorio nazionale in assenza della prescritta notifica del Ministero della Salute;14.800 confezioni provenienti dalla Cina

risultati contenere dagli esami di laboratorio, principi farmacologici. Il valore di quanto sequestrato ammonta ad oltre 1.500.000 di €

- Ovoprodotti

N.A.S. di Padova - Uova in cattivo stato di conservazione (settembre 2010): Sequestrate, in un'azienda specializzata nella fornitura di ovoprodotti ad industrie dolciarie nazionali, oltre 10 milioni di uova, molte delle quali rotte, stoccate in locali interessati da gravissime carenze igienico-strutturali e dalla diffusa presenza di insetti, roditori ed escrementi. Il valore del sequestrato ammonta a oltre 2 milioni di Euro.

N.A.S. di Alessandria – Uova in cattivo stato di conservazione (Gennaio 2010) : In un allevamento di galline ovaiole, sono state sequestrate 40.000 uova, molte delle quali con guscio frantumato, detenute all'interno di un deposito abusivo, interessato da gravi carenze igienico-sanitarie per la presenza diffusa di muffe, ragnatele, escrementi di roditori.

- Latte e derivati

N.A.S. di Bari – Additivo non consentito (gennaio 2010): Sequestrate, presso un caseificio, 5 tonnellate di alimenti altamente deperibili (formaggi e semi-lavorati), stoccati in un rimorchio privo di adeguato impianto di refrigerazione. Il controllo ha permesso di scoprire, inoltre, 13 kg di “perossido di benzoile”, sostanza chimica utilizzata in cosmesi come sbiancante per denti e per il trattamento dell'acne, assolutamente vietato nelle produzioni alimentari.

- Fitosanitari

N.A.S. di Latina - Operazione Super Kiwi (maggio 2010): Eseguite 4 ordinanze di custodia cautelare agli arresti domiciliari nei confronti di altrettanti agricoltori ritenuti responsabili di aver costituito un'associazione per delinquere finalizzata all'importazione illegale dalla Cina di principi attivi ed alla fabbricazione clandestina di agrofarmaci contraffatti destinati ai trattamenti delle piantagioni di kiwi ubicate nell'agro-pontino romano e nelle regioni del Veneto, del Piemonte, dell'Emilia Romagna e della Calabria. Le indagini hanno consentito di denunciare altri 47 agricoltori e sequestrare:.. un laboratorio clandestino con tutte le rudimentali attrezzature; 9 kg di residuo di principio attivo importato dalla Cina sotto falsa denominazione; .. 250 etichette contraffatte; 1500 bottiglie in plastica vuote.

- Vino ed alcolici

N.A.S. di Firenze – struttura inadeguata (febbraio 2010): Sequestrati, in una casa vinicola, 1.200 hl di vino IGT e DOCG, ed oltre 50.000 bottiglie prive di etichettatura, detenuti all'interno di locali interessati da gravissime carenze igienico-strutturali (locali invasi da ragnatele e muffe, pavimentazione e pareti non lavabili con superfici scrostate, presenza di macchinari ed oggetti estranei all'attività produttiva – autovetture, motocicli e materiali in disuso).

N.A.S. di Palermo – Vino annacquato (aprile 2010) : Denunciati il titolare di un'azienda vinicola siciliana e 5 dipendenti per aver costituito un'associazione per delinquere finalizzata alla truffa ed alla frode in commercio in danno di uno stabilimento enologico del nord Italia mediante la vendita di “vino annacquato”. Sequestrati oltre 70.000 ettolitri di vino il cui valore complessivo ammonta a 7 milioni di Euro circa.

- Servizi di controllo in campo nazionale e monitoraggi

.Macellazione clandestina (febbraio 2010): Nel corso di servizio di controllo in campo nazionale teso alla verifica di irregolarità di comparto, sono state/i: ispezionate 536 attività di settore, di cui 14 chiuse per carenze igienico-strutturali e/o autorizzative; segnalate alle Autorità Giudiziaria ed Amministrativa 113 persone; sequestrati 161 capi di animali per maltrattati e/o non correttamente identificati; sottratte alla distribuzione commerciale 18 tonnellate di prodotti carnei.

- .Operazione Pasqua Sicura (marzo 2010): nel corso di servizio di controllo in campo nazionale teso alla verifica della corretta produzione e commercializzazione dei prodotti tipici pasquali, sono state: ispezionate 1.662 attività di settore, di cui 57 chiuse per motivi di salute pubblica; segnalate alle Autorità Giudiziaria ed Amministrativa 648 persone; sequestrate oltre 270 tonnellate di alimenti e prodotti dolciari.
- .Ristorazione etnica e rivendite di alimenti etnici (aprile 2010): nel corso di servizio di controllo in campo nazionale teso alla verifica delle condizioni igienico-strutturali delle attività di ristorazione etnica e delle rivendite di alimenti di origine etnica, sono state: ispezionate 812 attività di settore, di cui 7 chiuse per carenze igienico-strutturali e/o autorizzative; segnalate alle Autorità Giudiziaria ed Amministrativa 387 persone; sequestrate oltre 21 tonnellate di alimenti.
- .Operazione Estate tranquilla – Cibo sicuro (giugno-settembre 2010): durante tutto il periodo estivo sono stati sottoposti a controlli gli operatori economici ritenuti più sensibili nel periodo vacanziero, in particolare sono state: ispezionate 7.000 attività di comparto (villaggi turistici, stabilimenti balneari, prodotti della pesca, bar e gelaterie, agriturismo, supermercati e le rivendite di alimenti in località turistiche, villaggi turistici e campeggi), di cui 89 chiuse per carenze igienico-strutturali e/o autorizzative; segnalate alle Autorità Giudiziaria ed Amministrativa 2.207 persone; sequestrate oltre 1.200 tonnellate di alimenti di varia natura.
- .Operazione Natale sicuro (dicembre 2010): nel corso di servizio di controllo in campo nazionale teso alla verifica della corretta produzione e commercializzazione dei prodotti tipici natalizi, sono state: ispezionate 1.000 attività di settore, di cui 25 chiuse per carenze igienico-strutturali e/o autorizzative; segnalate alle Autorità Giudiziaria ed Amministrativa 400 persone; sequestrate oltre 270 tonnellate di alimenti, 24.000 confezioni di prodotti dolciari tipici.

Monitoraggi Mozzarelle blu (giugno 2010): alcuni consumatori hanno segnalato la presenza nei circuiti commerciali di derivati del latte (mozzarella e ricotta) con pigmentazione anomala (colore blu o rosso). I controlli hanno consentito di: sottrarre dal commercio 52.478 chilogrammi di prodotti caseari; prelevare 184 campioni (109 già analizzati di cui 64 non conformi); determinare le cause della colorazione inconsueta dovuta alla presenza di batteri presenti in fermenti utilizzati durante la lavorazione (*Pseudomonas fluorescens*).

- .Vini adulterati/sofisticati (luglio 2010): un periodico mensile ha pubblicato un articolo di stampa nel quale si indicava la possibile presenza nei circuiti commerciali di vino adulterato/sofisticato. Al riguardo sono state avviate mirate attività di campionamento di vino alla stato sfuso ed imbottigliato per la ricerca di sostanze estranee, quali metalli, residui di agrofamarc e contaminati in genere. I 402 controlli sino ad ora effettuati hanno consentito di prelevare 615 campioni in attesa del responso analitico.

Le principali operazioni del 2011 (Fonte: Ministero della Salute - www.salute.gov.it)

Ethnic food- 11 marzo 2011

38 NAS dei Carabinieri, nelle ultime settimane, hanno effettuato un vasto servizio di monitoraggio delle attività commerciali specializzate nell'alimentazione "etnica". In circa il 40% dei 1000 negozi, esercizi di ristorazione e gastronomie ispezionati sono state riscontrate irregolarità igienico-sanitarie. Per 50 strutture la precarietà delle condizioni ha fatto scattare la richiesta di sospensione dell'attività mentre per 12 le Autorità Sanitarie hanno disposto l'immediata chiusura. Nel corso del servizio, i Carabinieri dei NAS hanno rilevato 700 violazioni di cui 80 di carattere penale ed hanno elevato sanzioni amministrative per 650.000 euro, mentre sono 445 le persone

segnalate alle competenti Autorità Giudiziarie, Amministrative e Sanitarie. Il quantitativo di alimenti irregolari sottratti alla distribuzione commerciale è di circa 15 tonnellate per un valore che supera i 250.000 euro.

Particolare rilevanza hanno assunto le attività svolte:

- a Catania, con il sequestro di 1300 confezioni di alimenti vari e 650 kg di riso, di provenienza estera e privi di indicazioni di etichettatura in lingua italiana;
- a Roma, ove al termine di ispezioni effettuate in un supermercato etnico, sequestrato a causa delle pessime condizioni igieniche in cui versava, ed in 2 esercizi commerciali sono state sottratte alla distribuzione circa 7 tonnellate di alimenti carnei ed ittici tenuti in cattivo stato di conservazione ed invasi da feci;
- in provincia di Cuneo, in 2 depositi di vendita di alimenti etnici sono stati sequestrati circa 2 tonnellate di prodotti alimentari;
- in provincia di Ancona, con il sequestro di quasi 1000 confezioni di alimenti vari scaduti e privi di etichettatura in lingua italiana.

Pasqua Sicura 2011 – 22 aprile 2011

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

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

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

In particolare:

- NAS di Torino: a seguito di un'ispezione presso una pasticceria ha rinvenuto un fatiscante scantinato, destinato a deposito di derrate alimentari, materie prime, semilavorati e prodotti finiti, accumulati in locali umidi, invasi da insetti morti, polvere, ogni genere di sporcizia proveniente dalla pubblica strada attraverso le grate del sovrastante marciapiede. Sequestrate circa 2 tonnellate di dolci pasquali e uova;
- NAS di Cosenza e NAS Caserta: hanno rilevato gravi carenze igienico-sanitarie strutturali di 3 laboratori e di 2 depositi di tre pasticcerie delle province di competenza. Sequestrate le 3 strutture, all'interno delle quali erano stipate circa 7 tonnellate di materie prime per la produzione di prodotti dolciari detenuti in cattivo stato di conservazione e privi di rintracciabilità;
- NAS di Roma: presso un panificio della Capitale ha sottoposto a sequestro circa 900 confezioni di colombe e torte pasquali, alle quali il titolare aveva rimosso l'etichetta originale al fine di farle apparire come produzione artigianale. Analoga operazione condotta dal NAS di Alessandria con il sequestro di oltre 400 confezioni di colombe e uova di cioccolato;
- NAS di Bologna e NAS Aosta: sequestrate 2 tonnellate di materie prime, semilavorati e prodotti dolciari finiti, con la data di scadenza superata e privi di rintracciabilità.

Operazione Dal Campo alla Tavola – giugno 2011

In relazione agli ultimi allarmi sulla sicurezza degli alimenti, uno dei settori strategici in cui si dispiega l'attività del Ministero della Salute e dei NAS, su precise disposizioni del Ministro della Salute, Professor Ferruccio Fazio, 1.000 Carabinieri dei NAS hanno effettuato un servizio straordinario di controllo nazionale per garantire la salubrità degli alimenti "dal campo alla tavola".

Il servizio di vigilanza, durato 2 settimane, ha interessato tutta la filiera alimentare, dal settore produttivo a quello commerciale e della ristorazione. Le 1.663 ispezioni hanno consentito di accertare 1.486 irregolarità amministrative e penali a carico di 817 strutture, nonché di segnalare 121 persone all'Autorità Giudiziaria e 764 a quelle Amministrative/Sanitarie. In particolare, sono state sottratte al consumo oltre 2.694 tonnellate/litri e 1.974.000 confezioni di alimenti di varia natura (prodotti ittici, prodotti lattiero-caseari, carne, prodotti da forno e cereali, bibite e bevande), in pessime condizioni igienico-sanitarie, per la presenza di evidenti segni di alterazione, o con date di scadenza superate sin dal 2001 e etichettatura artatamente posticipata. Il valore degli alimenti sottratti alla rete distributiva ammonta complessivamente ad oltre 11 milioni di euro. Nel corso delle verifiche presso attività produttive e commerciali, i carabinieri hanno rilevato gravi irregolarità di carattere igienico-sanitario e strutturale in 138 siti (supermercati, bar, ristoranti, depositi e stabilimenti di lavorazione), per i quali si è resa necessaria l'adozione di provvedimenti di sequestro o chiusura immediata (per un valore che supera i 56 milioni di euro). L'emissione di analoghi provvedimenti per altre decine di strutture è ancora al vaglio delle Autorità competenti. Nell'ambito delle attività, i Carabinieri dei NAS hanno contestato quasi 1300 violazioni di carattere amministrativo, elevando verbali per circa 1 milione 500 mila euro.

Particolare rilievo hanno assunto le attività svolte da:

- NAS di Milano: ha sottoposto a sequestro 18 tonnellate di alimenti "etnici" (formaggi, carni bovine e di pollo) in cattivo stato di conservazione, in parte scaduti di validità e sottoposti ad arbitrari congelamenti.
- NAS di Torino: ha sequestrato quasi 500 kg di materie prime per dolci, rinvenute pronte per essere immesse nel ciclo di lavorazione nonostante recassero una data di scadenza decorsa sin dal 2001.
- NAS di Alessandria: ha denunciato, in collaborazione con ICQR del MIPAF, il titolare di una cantina vinicola dell'astigiano per frode in commercio, sequestrando quasi 24.000 bottiglie di vino spumante (peraltro detenute in un locale abusivo e con marcate carenze igieniche) che decantavano in etichetta la dicitura in lingua inglese "Per cinque generazioni abbiamo prodotto orgogliosamente spumante con uve sceltissime locali", mentre dagli accertamenti è emerso che le uve erano di origine spagnola.
- NAS di Padova: in un'azienda specializzata nella commercializzazione di prodotti surgelati ha sequestrato oltre 17 tonnellate di funghi porcini, di provenienza cinese, che alle analisi di laboratorio sono stati riscontrati invasati da larve.
- NAS di Bologna: sequestro di 47 tonnellate di miele adulterato con aggiunta di zuccheri estranei e miele di origine asiatica di basso costo per un valore presunto di 230.000 euro che stava per essere venduto alla grande distribuzione come miele italiano e europeo.
- NAS di Parma: ha richiesto la chiusura di un deposito alimentare abusivo, ove è stata rilevata presenza di sporcizia e di escrementi di roditori. Nel corso dell'attività sono state sequestrate oltre un milione di lattine di bevande varie per circa 500.000 litri.
- NAS di Firenze: ha sequestrato oltre 700 litri di olio risultato contraffatto, composto da una miscela di olio di semi con aggiunta di clorofilla, spacciato per "olio extravergine di oliva" a ignari ristoratori toscani.
- NAS di Livorno: ha proceduto al sequestro di 200 tonnellate di grano tenero e alla sospensione dell'attività di un molino che riforniva diversi panifici toscani perché i cereali, rinvenuti in una struttura sporca e piena di ragnatele, presentavano escrementi di roditori e penne di volatili.
- NAS di Roma: ha denunciato il titolare di un parco di divertimenti per aver proposto alla clientela alimenti congelati facendoli passare per freschi, sequestrando 7 tonnellate di derrate alimentari varie. Sono invece 200 le tonnellate di alimenti privi di rintracciabilità e scaduti sequestrati in un supermercato della Capitale, che è stato immediatamente chiuso.
- NAS di Caserta: blitz in 6 depositi alimentari, riscontrati in pessimo stato igienico sanitario e strutturale, con chiusura sanitaria delle strutture e vincolo per le 1.200 tonnellate di alimenti ivi conservati.

- NAS di Salerno: sequestro di un panificio in pessimo stato igienico-sanitario e strutturale e di circa 2 tonnellate di pane e materie prime insudiciate. Lo stesso Nucleo ha inoltre sequestrato quasi 3 tonnellate di filetto di tonno prive di rintracciabilità, detenute da uno stabilimento di lavorazione di prodotti ittici.
- NAS di Foggia: 300 le tonnellate di conserve vegetali, per un valore di circa 3 milioni di euro, prive di rintracciabilità e detenute da un'azienda della provincia, sequestrate in fase di lavorazione in strutture non autorizzate e in pessime condizioni igieniche e strutturali.

COMANDO DEI CARABINIERI POLITICHE AGRICOLE E ALIMENTARI

Oltre 2.537 aziende controllate, 602 denunce, accertati illeciti contribuiti comunitari per oltre 23 milioni di euro, 15 mila le tonnellate di prodotti alimentari sequestrati, 244 milioni il valore dei conti correnti e degli altri beni sequestrati sottratti al circuito illegale. Questi i numeri dell'attività operativa 2010- Settembre 2011 dei Nuclei Antifrodi Carabinieri e contenuta nel documento "Contro le frodi alimentari, al servizio dei cittadini".

L'attività	2010	Gennaio - Settembre 2011
Aziende controllate	1.375	1162
Sequestri – tonn.	11.872,410	3.705,46
Valore sequestri su prodotti agroalimentari e altri beni	€22.559.266,43	€222.513.144
Violazioni penali	132	112
Violazioni amministrative	232	126
Persone segnalate A.G.	374	228
Illeciti Finanziamenti Comunitari Accertati	€17.687.921,69	€5.656.583

Fonte: Comando Carabinieri Politiche Agricole

In particolare:

Prodotti sequestrati (per violazione della normativa sull'etichettatura, sulla tutela delle DOP/IGP, sulla tracciabilità e sulla produzione regolamentata degli alimenti)

2009		2010		Genn.-Sett. 2011		2009 - Settembre 2011	
Quantità	Valore €	Quantità	Valore	Quantità	Valore €	Quantità	Valore €
Ton. 2.080	€ 1.685.229	Ton. 11.872	€ 22.559.266	Ton. 3.705	€ 14.858.864	Ton. 17.657	€ 39.103.359

Fonte: Comando Carabinieri Politiche Agricole

Maggiori violazioni:

2009: Conserve, lattiero, caseari, olii, prodotti vinosi.

2010: Lattiero caseari, concentrato pomodoro, olio extravergine di oliva, ittici, latte bufalino e pomodoro.

2011: Olio, frutta e pesce.

Fattispecie di reato

Fattispecie di reato	2009	2010	I sem. 2011	2009 – I sem. 2011
Denunce per art. 515 c.p. (frode nell'esercizio del commercio), artt. 517 c.p. (vendita di prodotti industriali con segni mendaci) – 517 bis c.p (circostanza aggravante)	28	30	9	67
Denunce per art. 517 quater c.p. (contraffazione di indicazioni di origine o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari)	0*	12	//	12
Altre violazioni	20	8	7	35

Totale denunce	48	50	16	114
-----------------------	-----------	-----------	-----------	------------

Fonte: Comando Carabinieri Politiche Agricole

Le principali operazioni

Natale Sicuro, controlli straordinari a tutela dei consumatori (Dicembre 2010): Olio trattato alla clorofilla, falso olio extra vergine servito nei ristoranti, formaggi falsamente etichettati come DOP, alimenti in cattive condizioni e scaduti di validità sono stati oggetto di un importante sequestro per oltre 44.000 chili. A Salerno e provincia sono stati controllati 12 centri commerciali e sventate frodi realizzate con la vendita di formaggi e prodotti industriali con segni mendaci, olio di oliva scaduto e pesce in cattivo stato di conservazione e sequestrate 229 confezioni di prodotti ortofrutticoli privi di etichetta. A Napoli e in provincia di Salerno sono state sequestrate 2,5 tonnellate di pesce in cattivo stato di conservazione. Al porto commerciale di Napoli sono stati sequestrati 32 quintali di pomodoro falsamente etichettato come DOP San Marzano dell'agro sarnese-nocerino destinato al mercato indiano.

Conserve di pomodori nel mirino dei truffatori (Ottobre 2010): in Agri (SA) i NAC hanno svolto un sequestro preventivo di oltre 4.600 quintali per un valore di 391mila euro di doppio concentrato di pomodoro confezionato con etichette attestanti indebitamente l'origine italiana, ma ottenuto dalla lavorazione di triplo concentrato proveniente dalla Cina. In Salerno, congiuntamente all'Agenzia delle Dogane i NAC hanno sequestrato 385 tonnellate di pomodori pelati, con etichette con la scritta "prodotto della regione DOP San Marzano pomodori pelati interi italiani" senza le autorizzazioni del Consorzio di tutela e in violazione del disciplinare DOP "Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino". L'ispezione è stata estesa ad altre aziende ove venivano sequestrate oltre 33mila etichette per 4.224 quintali di prodotto destinato al mercato USA. **(Novembre 2010)** in Napoli e Salerno sequestro di 1.400 tonnellate di pelati confezionati, per un valore di oltre 1,2 milioni di euro commercializzati con false etichette e non risultati provenienti da "agricoltura biologica". **(Natale sicuro)** Al porto di Napoli sequestrati 32 quintali di pomodoro falsamente etichettato come DOP San Marzano dell'agro sarnese-nocerino destinato al mercato indiano.

Quantitativo di pomodoro sequestrato (ton)	
Anno 2010	
Falso DOP San Marzano	525,84
Falso Biologico	1.400,00
Concentrato di pomodoro Cinese	861,50
In cattivo stato di conservazione	1.217,00
TOTALE	4.004,34

Fonte: Comando Carabinieri Politiche Agricole

Olio tarocato e sofisticato. (Natale Sicuro) In provincia di Venezia sono stati effettuati controlli nei centri di ristorazione accertando che era stato posto al consumo olio di sansa di oliva spacciato per extra vergine. **(Novembre 2010)** In La Spezia i NAC di Parma, in collaborazione con l'Agenzia delle Dogane, hanno posto sotto sequestro oltre 47mila litri di olio di oliva, per un totale di 43.165 confezioni del valore di circa 350mila euro destinati alla Cina e agli USA. Il prodotto era falsamente etichettato come olio extra vergine di oliva di origine italiana mentre in realtà proveniva dalla Tunisia.

Filiera della Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.

Una particolare attenzione è stata conferita nell'anno 2010 ai controlli sulla filiera della Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., in relazione alle segnalazioni di possibili inserimenti nella filiera di latte vaccino e/o latte congelato o in polvere (scheda in allegato) che alcune componenti del settore hanno denunciato presente anche nelle produzioni a denominazione di origine.

In particolare, a margine delle attività svolte dal Comitato di Garanzia, istituito con Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 14 gennaio 2010, il Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari – Nuclei Antifrodi ha eseguito una capillare attività ispettiva e di controllo, monitorando l'intera filiera produttiva della Mozzarella di Bufala Campana, i cui esiti più significativi hanno visto le seguenti principali attività:

Sequestri:

c/o caseifici	
Valore del latte / cagliata bufalina sequestrata	110.000,00 euro
Quantitativo di latte / cagliata bufalina sequestrata	46 tonnellate.
c/o centri/caseifici dotati di impianto di congelamento	
Valore del latte sequestrato	11.160.000,00 euro
Quantitativo di latte sequestrato	8.105 tonnellate
Valore del latte sequestrato in violazione norme sanitarie	5.850.000,00 euro
Quantitativo di latte sequestrato in violazione norme sanitarie	4.200 tonnellate
Totale valore	17.120.000,00 euro
Totale quantità	12.351 tonnellate

Fonte: Comando Carabinieri Politiche Agricole

Il Comitato di Garanzia ha quindi svolto una complessa attività finalizzata a:

- rivitalizzare il ruolo e le funzioni del Consorzio, nell'ottica di conferire un rinnovato impulso alle attività di garanzia della genuinità del prodotto;
- assegnare maggiore rappresentatività alla componente allevatoriale;
- potenziare i controlli all'intera filiera della Mozzarella di Bufala Campana;
- conferire effettività agli interventi sanzionatori rivolti a coloro i quali violano le norme statutarie.

Le proposte avanzate dal citato Comitato di garanzia, relativamente alla modifica dello Statuto del Consorzio, sono state recepite nel Decreto Ministeriale MIPAAF del 2 marzo 2011.

Operazione “Olio Deodorato” (Agosto 2011). Nell'ambito dei controlli straordinari sulle importazioni dell'olio extravergine d'oliva, il Nucleo Antifrodi Carabinieri di Parma ha individuato una frode commerciale posta in essere sul flusso di commercializzazione dell'olio extravergine d'oliva. In particolare è stata individuata una azienda olearia di Forlì che ha importato (tecnicamente si parla di operazione di “acquisto/cessione infra-comunitari”) olio proveniente dalla Spagna e dalla Grecia e lo ha miscelato per destinarlo ad aziende del settore della ristorazione; alle analisi di laboratorio, svolte dai tecnici dell' Ispettorato Controllo Qualità e Repressione Frodi del Ministero, si è rilevato “olio deodorato” e come tale non commerciabile come olio extravergine d'oliva per avere superato i c.d. “indici di deodorazione”, gli alchilesteri (75 milligrammi al Kg) previsti dalla nuova normativa comunitaria. L'intervento dei NAC ha consentito di bloccare subito la filiera

sequestrando nell'immediatezza oltre 9.000 litri di prodotto che pertanto non sono arrivati ai consumatori.

Operazioni di servizio del 2011

Il 2 febbraio 2011, in provincia di Salerno, militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Salerno, a seguito di precedenti controlli conclusi con il sequestro di pomodori pelati evocanti in etichetta la D.O.P. "San Marzano", hanno irrogato ulteriori sanzioni amministrative a carico di due aziende conserviere per un totale di 8.000 euro.

Il 2 febbraio 2011, in Battipaglia (SA), militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Salerno, presso un supermercato hanno posto sotto sequestro amministrativo "pane biscottato ferrarese" per violazioni alla normativa sulla tracciabilità del prodotto.

Il 4 febbraio 2011, in Salerno, militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Salerno hanno proceduto al sequestro amministrativo di 194 colli di mele e pere per 12 q.li evocanti in etichetta la D.O.P., in violazione della normativa vigente in materia di denominazione protetta.

Il 15 febbraio 2011, in Parma, militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Parma, unitamente quelli dell'Arma territoriale, nel corso di un'attività ispettiva presso un prosciuttificio hanno sottoposto a sequestro amministrativo n. 2.133 prosciutti crudi di Parma DOP trasformati in varie pezzature e di n. 4.260 confezioni di prosciutto affettato, per un peso complessivo di kg. 11.398 del valore commerciale complessivo di 450.000 euro circa, poiché commercializzati privi dell'indicazione della denominazione protetta già certificati e conformi ad essa.

Dal 28 febbraio al 2 marzo 2011, nelle province di Napoli e Salerno, militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Salerno, coadiuvati da personale dell'Arma territoriale e dei Consorzi di tutela dei prodotti DOP "Prosciutto di Parma", "Pecorino Romano", "Parmigiano Reggiano", "Grana Padano" e "Mortadella Bologna", hanno controllato 9 esercizi commerciali della grande distribuzione e proceduto al sequestro amministrativo di un totale di 60,5 kg, di prodotti evocanti in etichetta la D.O.P. senza la prevista autorizzazione dei Consorzi di tutela. Contestate sanzioni amministrative per un totale di 22.000 euro. Inoltre, in Pontecagnano (SA) e Torre Annunziata (NA), ai titolari di due esercizi commerciali sono state contestate sanzioni amministrative per le violazioni inerenti la rintracciabilità degli alimenti per complessivi 3.000 euro.

Il 03 marzo 2011, militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Salerno:

- in provincia di Napoli, unitamente a militari dell'Arma territoriale e personale dell'ASL NA/2 nord di Pozzuoli, a seguito di un controllo presso una pescheria in Giugliano in Campania (NA), hanno posto sotto sequestro circa 50 kg di pesce frammisto congelato, poiché detenuto in cattivo stato di conservazione e, in parte, venduto come prodotto fresco mentre era in fase di scongelamento. La titolare della pescheria è stata deferita all'Autorità Giudiziaria per frode in commercio e detenzione di alimenti in cattivo stato di conservazione. È stata contestata anche la sanzione amministrativa per violazione alle norme sulla tracciabilità ed etichettatura.
- in Nocera inferiore (SA), presso un'azienda vitivinicola hanno accertato una violazione amministrativa relativa alla mancata vidimazione del registro di commercializzazione.

Il 03 marzo 2011, in Terlizzi (BA), militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Salerno, in collaborazione con personale dell'I.C.Q. di Bari, presso un'azienda olivicola hanno posto sotto sequestro amministrativo circa 2 tonnellate di olio extravergine di oliva imbottigliato, del valore commerciale di circa 10.000 euro, poiché privo in etichetta dell'indicazione del luogo di origine e riportante indicazioni di qualità superiore non consentite dalla vigente normativa.

Il 3 marzo 2011, in Terlizzi (BA), militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Salerno, in collaborazione con personale dell'I.C.Q. di Bari, presso azienda olivicola, hanno sottoposto a

sequestro amministrativo circa 2 tonnellate di olio extravergine di oliva imbottigliato, del valore commerciale di circa 10.000 euro, poiché mancanti, in etichetta, dell'indicazione del luogo di origine e riportanti indicazioni di qualità superiore non consentite dalla vigente normativa.

Il 4 marzo 2011, in Jolanda di Savoia (FE) e Villaverla (VI), militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Parma hanno proceduto nei confronti di due pubblici esercenti alla contestazione di n. 2 sanzioni amministrative per 2.000 euro poiché proponevano al consumo olio d'oliva in contenitori non etichettati.

Il 4 marzo 2011, in Modena e Albinea (RE), militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Parma, hanno proceduto presso alcune imprese agroalimentari:

- al sequestro amministrativo di n. 7.584 confezioni di prodotti alimentari, lattiero caseari e non, per complessivi kg. 6.000 circa e valore 160.000 euro circa;
- alla contestazione di n. 11 sanzioni amministrative pecuniarie, per un importo di 66.000 euro, per aver evocato indebitamente la DOP "Parmigiano Reggiano".

Il 4 marzo 2011, militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Parma, hanno proceduto:

- in Traversetolo (PR), presso una ditta alimentare, al sequestro amministrativo di n. 276 prosciutti crudi di Parma D.O.P. per complessivi kg. 1.496,50 e valore 60.000 euro circa e alla contestazione della sanzione amministrativa pecuniaria per un importo di 149.650 euro per aver detenuto per il commercio prodotti privi dell'indicazione della denominazione protetta già certificati e conformi ad essa;
- in Jolanda di Savoia (FE) e Villaverla (VI), nei confronti di due esercizi commerciali alla contestazione di n. 2 sanzioni amministrative per 2.000 euro poiché in qualità di pubblici esercenti proponevano al consumo olio d'oliva in contenitori non etichettati;
- in Reggio Emilia e Correggio (RE), unitamente militari dell'Arma territoriale con ausilio del Nucleo Carabinieri Ispettorato Lavoro e personale Direzione Provinciale Ispettorato Lavoro, presso un salumificio:
 - al sequestro amministrativo di 71 prosciutti crudi di varie tipologie tra cui "Prosciutto Parma D.O.P.", "Prosciutto San Daniele D.O.P" e prosciutti privi etichettatura per un valore complessivo di circa 11.000 euro, poiché mancanti di elementi necessari a garantirne la tracciabilità; alla contestazione di n. 3 sanzioni amministrative pecuniarie in materia agroalimentare per la mancanza di tracciabilità dei prodotti (somma contestata euro 1.504,13) e di tutela lavoro (art. 3 co. 3 d.l.12/2002, e successive modifiche e art. 29 d.lgs 276/2003) per lavoratori con posizioni irregolari.

Il 4 marzo 2011, in Seregno (MB), militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Parma hanno proceduto nei confronti di un'impresa di commercializzazione alle contestazioni di n. 2 sanzioni amministrative per 2.000 euro per aver commercializzato:

- n. 40 prosciutti che in etichetta presentavano esplicito riferimento alla D.O.P. (denominazioni di origine protetta) "parmigiano reggiano" senza la prevista autorizzazione del Consorzio di tutela;
- n. 33 prosciutti privi di etichettatura.

Il 5 aprile 2011, in Ossago Lodigiano (LO), militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Parma, hanno proceduto presso impresa di settore:

- al sequestro amministrativo di n. 2.368 confezioni di prodotti alimentari lattiero caseari, per complessivi kg. 1.184 dal valore commerciale euro 50.000 circa;
- alla contestazione di n. 2 sanzioni amministrative pecuniarie. La somma contestata ammonta a 12.000 euro per aver evocato indebitamente le DOP (denominazione origine protetta) "parmigiano reggiano" e "grana padano" senza la prevista autorizzazione del Consorzio di tutela.

Il **25 marzo 2011**, in Salerno (SA), militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Salerno a seguito di una denuncia relativa alla deflagrazione con fiammata di alcuni carciofi freschi acquistati presso un supermercato hanno proceduto al sequestro della merce ancora in vendita perchè ritenuta pericolosa per la salute pubblica. Il **07 aprile 2011** è stato deferito alla competente Autorità Giudiziaria il titolare dell'azienda agricola produttrice dei carciofi di Eboli (SA) poiché ritenuto responsabile di commercio di sostanze alimentari nocive.

Il **29 - 30 marzo 2011**, in La Spezia, Genova, Sciacca (AG) e Bitonto (BA), militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Parma in collaborazione con l'Arma territoriale e con il personale dell'Ufficio Antifrode dell'Agenzia delle Dogane di La Spezia, hanno deferito all'A.G. due soci di un'impresa, ritenuti responsabili di frode aggravata per aver commercializzato ingenti quantitativi di olio di **oliva indicato falsamente "extra vergine"** e di origine italiana, in realtà olio di oliva lampante (non commestibile) e di origine tunisina. Nella circostanza è stato dato esecuzione:

- alla misura cautelare personale del divieto temporaneo di esercitare attività professionali confronti del legale rappresentante di ditta olearia di Sciacca (AG);
- a decreti di perquisizione e sequestro nei confronti di 4 imprese agroalimentari.

L'attività di perquisizione consentiva di individuare e sottoporre a sequestro penale preventivo, 3.000 (tremila) tonnellate circa di prodotto.

Il valore commerciale complessivo dei prodotti sottoposti a sequestro è di circa 10 milioni di euro.

Il **2 aprile 2011**, in provincia di Napoli, Salerno e Caserta, militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Salerno coadiuvati da personale dell'Arma territoriale e dei Consorzi di tutela dei prodotti DOP "Prosciutto di Parma", "Pecorino Romano", "Parmigiano Reggiano", "Grana Padano" e "Mortadella Bologna", hanno ispezionato 6 esercizi commerciali della grande distribuzione e proceduto al sequestro amministrativo di un totale di 170 kg di prodotti evocanti in etichetta la D.O.P., in violazione della normativa vigente in materia di denominazione protetta. Il valore della merce sequestrata ammonta a circa 1.250 euro. Inoltre presso un caseificio sono stati sequestrati cartelli pubblicitari di prosciutto riportanti il contrassegno "corona ducale", identificativo del "Prosciutto di Parma".

Il **2 aprile 2011**, Nocera Superiore (SA), militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Salerno, presso una pasticceria hanno sottoposto a sequestro amministrativo alcune confezioni di biscotti secchi artigianali privi di etichetta e indicazioni obbligatorie,.

Il **2 aprile 2011**, in Canosa di Puglia (BT), militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Salerno, in collaborazione con l'ICQRF di Bari, presso uno stabilimento vitivinicolo hanno sottoposto a sequestro amministrativo hl 1.609,22 di mosto muto, del valore di circa 30.000 euro per violazioni amministrative riscontrate relativamente a differenze tra giacenze contabili e fisiche.

Il **4 aprile 2011**, in Cerveteri (RM), militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Roma hanno proceduto presso due stabilimenti vitivinicoli al sequestro complessivo di 1030 ettolitri di vino, del valore di 300.000 euro, per aver detenuto prodotto vinoso violando le norme sulla denominazione di qualità. Il presidente della cantina è stato deferito alla competente Autorità Giudiziaria per frode in commercio.

Il **5 aprile 2011**, militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Parma, hanno proceduto in:

- Sala Baganza (PR), ad un sequestro penale preventivo di n. 1.871 prosciutti di Parma DOP per complessivi 22.452 kg. dichiarati falsamente in etichetta come provenienti da agricoltura biologica, per un valore commerciale di 523.580,64 euro circa;
- in Parma, presso un prosciuttificio alla contestazione della sanzione amministrativa per un importo di 363.727 euro, per aver detenuto per il commercio n. 2.133 prosciutti crudi di Parma DOP, trasformati in varia pezzatura e n. 4.260 confezioni di prosciutto affettato, per un peso complessivo di kg. 11.398,6, etichettati irregolarmente;

Il 14 aprile 2011, in San Valentino Torio (SA), militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Salerno, nel prosieguo delle attività investigative finalizzate al contrasto delle frodi nel settore conserviero, hanno deferito alla competente Autorità Giudiziaria 12 soggetti ritenuti responsabili di falsità ideologica commessa da privato in atto pubblico per aver presentato false domande di adesione al sistema di controllo del pomodoro “San Marzano DOP”.

E’ stato, altresì, deferito un ispettore dell’Organismo di certificazione per falsità ideologica commessa da pubblico ufficiale in atto pubblico per aver attestato falsamente la presenza di pomodoro sui terreni dichiarati in domanda. **Il 14 giugno successivo** venivano deferiti anche 4 produttori agricoli ritenuti responsabili a vario titolo di falsità ideologica commessa da privato in atto pubblico, tentata frode nell’esercizio del commercio e contraffazione di indicazioni geografiche o denominazione di origine dei prodotti agroalimentari, poiché, attraverso false dichiarazioni attestanti la fittizia coltivazione di terreni agricoli, commercializzavano falso pomodoro San Marzano dell’Agro nocerino-sarnese DOP.

Il 20 aprile 2011, in provincia di Napoli, Avellino e Salerno, nell’ambito di controlli straordinari per la tutela del consumatore e la qualità dei prodotti alimentari posti in vendita nel periodo pasquale, militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Salerno hanno effettuato i seguenti controlli:

- in Castellammare di Stabia (NA), presso un punto vendita di alimentari, in collaborazione con militari dell’Arma territoriale e con il personale della locale A.S.L. sono stati sequestrati circa 55 kg di prodotti ittici e vegetali esposti in vendita, poiché detenuti in cattivo stato di conservazione ed in buona parte scaduti di validità, alterati o contraffatti o privi di etichetta. La titolare è stata deferita alla competente Autorità Giudiziaria per frode in commercio e detenzione di alimenti in cattivo stato di conservazione;
- in Ascea (SA), coadiuvati da personale della competente A.S.L. e dai militari dell’Arma territoriale, hanno controllato un agriturismo, contestando violazioni amministrative riguardanti l’esercizio dell’attività di somministrazione cibi con un numero di posti tavola superiori a quelli autorizzati e su area priva di autorizzazione sanitaria. La titolare è stata segnalata all’autorità comunale competente ad irrogare la prevista sanzione amministrativa;
- in Avellino, unitamente all’Arma territoriale e personale della locale A.S.L., a seguito di controlli presso 4 pasticcerie, sono state sottoposte a sequestro amministrativo complessivamente 79 confezioni di colombe artigianali poste in vendita prive di etichette.

Il 9 maggio 2011, in Medesano (PR) e Trecasali (PR), militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Parma unitamente a personale servizio veterinario Azienda USL di Parma, presso alcune ditte agroalimentari di settore hanno proceduto alla contestazione di n. 5 sanzioni amministrative pecuniarie per un importo di 5.833,65 euro per aver posto in vendita prodotti ittici recanti sul cartellino denominazioni di vendita non previste e/o non conformi dal D.M. 27/03/2002 e successivi, nonché prodotti di gastronomia a base di pesce sprovvisti dell’elenco ingredienti.

Il 9 maggio 2011, in Verona, militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Parma presso un centro agroalimentare, in esecuzione di “decreto di sequestro preventivo” emesso dal giudice per le indagini preliminari del tribunale di Verona, hanno proceduto al sequestro penale preventivo di n. 50 confezioni di filetti di pesce “Pangasio”, falsamente etichettati come “halibut”, per un peso complessivo di 200 kg. Il valore commerciale ammonta 2.000 euro circa.

Il 12 maggio 2011, in Castellammare di Stabia (NA), militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Salerno, unitamente a quelli dell’Arma territoriale e in collaborazione con personale della locale ASL, hanno effettuato un’ispezione presso un ristorante riscontrando violazioni relative alla cattiva conservazione di alimenti di origine animale e vegetale, di cui alcuni scaduti di validità. Sono state elevate sanzioni amministrative pari a circa 7.000 euro per violazione delle norme sulla tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti e per carenze igienico-sanitarie.

Il 06 giugno 2011, in Potenza, militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Salerno hanno deferito alla competente Autorità Giudiziaria il titolare di un punto vendita di ortofrutta, ritenuto responsabile di frode in commercio, per aver posto in vendita come “mele della Val D’Agri”, tutelate con marchio IGP, mele risultate prodotte in altre zone. La merce di 413,5 chilogrammi è stata posta sotto sequestro.

Il 06 giugno 2011, in Salerno, militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Salerno, hanno eseguito controlli presso un’enoteca sottoponendo a sequestro amministrativo 39 bottiglie di vino prive di etichette, in violazione della vigente normativa comunitaria in materia.

Il 6 giugno 2011, in Borghetto d’Avio (TN), militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Parma hanno proceduto presso una ditta agro – alimentare alla contestazione di n. 4 sanzioni amministrative per 19.000 euro per aver evocato indebitamente nell’etichetta di prodotti composti le DOP (denominazione origine protetta) “Grana padano, gorgonzola, taleggio e teroldego” senza la preventiva autorizzazione dei Consorzi di tutela.

Il 6 giugno 2011, militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Parma, hanno proceduto:

- in Bagnolo in Piano (RE), presso ditta agroalimentare, al sequestro amministrativo di n. 16.500 etichette idonee al confezionamento di “mezzalune grana padano e roquette”, nonché alla contestazione di n. 1 sanzione amministrativa pecuniaria per aver evocato indebitamente nell’etichetta di prodotti composti la D.O.P. (denominazione origine protetta) “grana padano” senza la preventiva autorizzazione, pur avendo utilizzato materie prime a denominazione di origine. La somma contestata ammonta a 5.000 euro;
- in Varsi (PR), presso un caseificio, al sequestro amministrativo di litri 53,5 di panna e kg 1.426 di burro, e n. 255 bobine di etichette idonee al confezionamento di vari prodotti lattiero caseari con la dicitura “Parmigiano Reggiano” per un valore di 19.000 euro circa, nonché alla contestazione di n. 3 sanzioni amministrative pecuniarie per aver impiegato commercialmente in maniera indiretta la DOP (denominazione origine protetta) “Parmigiano Reggiano”. La somma contestata ammonta a 6.000 euro.

Il 6 giugno 2011, militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Parma hanno proceduto:

- in Garzeno (CO), alla contestazione di n. 2 sanzioni amministrative per 2.000 euro poiché in qualità di pubblici esercenti proponevano al consumo olio d’oliva in contenitori non etichettati;
- in Romano di Lombardia (BG), presso pastificio industriale alla contestazione di n.1 sanzione amministrativa di 5.000 euro per aver evocato indebitamente nell’etichetta di prodotti composti di gastronomia tipo tortelloni la DOP (denominazione origine protetta) “gorgonzola” senza la preventiva autorizzazione;
- in Verrua Po’ (PV), presso ditta agroalimentare alla contestazione di n. 4 sanzioni amministrative per 2.000 euro, per aver evocato indebitamente nell’etichetta di prodotti composti di DOP (denominazione origine protetta) “Asiago, Gorgonzola, Taleggio e Aceto Balsamico di Modena” senza la preventiva autorizzazione dei Consorzi di tutela.

Il 14 giugno 2011, militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Salerno coadiuvati da personale dell’A.S.L. di Polla (SA), presso un deposito di mangimi e cereali, hanno sottoposto a sequestro amministrativo 12 tonnellate di mais in granella poiché confezionato in sacchi privi delle indicazioni obbligatorie previste dalla vigente normativa. Il valore della merce ammonta a circa 10.000 euro. Gli accertamenti sono stati estesi alla ditta di provenienza, presso cui venivano rinvenuti e sottoposti a sequestro amministrativo, ulteriori 16 tonnellate di granella di mais per uso zootecnico, rinvenuto in sacchi anonimi, privi delle indicazioni obbligatorie previste dalla vigente normativa. Il valore della merce ammonta a circa 12.000 euro.

Il **27 giugno 2011**, in varie province della Sardegna (e in provincia di Cremona e Bari), militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Roma ha svolto un'attività d'indagine sulla filiera di produzione e commercializzazione dell'*Agnello di Sardegna* IGP riscontrando gravi irregolarità nell'osservanza del disciplinare di produzione in base al quale l'IGP *Agnello di Sardegna* è riservata esclusivamente alle carni di agnelli nati ed allevati in Sardegna. Dalle attività di indagine dei Nuclei Antifrodi Carabinieri, che hanno monitorato il flusso commerciale di *Agnelli di Sardegna* a partire dagli ultimi periodi di festività natalizie e pasquali, è emersa una **complessa frode commerciale del prodotto che ha riguardato 31 indagati, titolari di aziende di macellazione e trasformazione di carni di varie zone della Sardegna, nei cui confronti sono stati notificati Avvisi di Garanzia emessi dalla Procura della Repubblica di Sassari per il reato di Frode nell'esercizio del commercio (515 c.p.)**.

Contestualmente sono stati eseguiti **39 decreti di perquisizione** a depositi alimentari destinati alla macellazione e alla trasformazione delle carni ovine, che sulla base delle analisi documentali e dei riscontri effettuati dai Carabinieri sono risultate prive della documentazione di tracciabilità utile a certificare l'effettiva origine sarda della loro produzione e allevamento. Le verifiche dei Nuclei Antifrodi Carabinieri hanno documentato che i consumatori sono stati tratti in inganno dalla **falsa indicazione IGP Agnello di Sardegna**, quando in realtà si trattava di carni ovine nate ed allevate in altre Regioni o addirittura in Stati esteri.

Il **30 giugno 2011**, in Potenza, militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Salerno hanno posto sotto sequestro amministrativo mele sfuse poste in vendita con cartelli evocanti falsamente la denominazione protetta "Melannurca Campana I.G.P."

Il **30 giugno 2011**, in Gragnano (NA) militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Salerno, unitamente a militari del NAS di Napoli, a seguito di un controllo presso una struttura agrituristica, hanno sequestrato 18 kg di alimenti rinvenuti in cattivo stato di conservazione. Il titolare è stato segnalato all'Autorità Giudiziaria.

- in Forlimpopoli (FC), unitamente a personale dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari di Bologna, presso industria olearia alla contestazione di una sanzione amministrativa per aver detenuto per il commercio olio etichettato come "extravergine di oliva" che da analisi è risultato essere solo "olio di oliva vergine".

Il **15 settembre 2011**, in Santa Vittoria d'Alba (CN), militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Parma hanno proceduto, presso un'azienda vinicola, al sequestro di 362.000 bottiglie di vino di origine statunitense riportante imprecise indicazioni in etichetta.

Il **4 ottobre 2011**, il Nucleo Antifrodi Carabinieri di Salerno ha individuato 24.000 kg di pomodori pelati falsamente indicati come riconducibili alla qualità "San Marzano dell'Agro sarnese-nocerino DOP" e destinati all'esportazione negli USA. Il prodotto è stato sottoposto a sequestro ed il titolare dell'azienda è stato deferito all'A.G. per frode in commercio, contraffazione di indicazioni geografiche e denominazione di origine dei prodotti agroalimentari.

CORPO DELLE CAPITANERIE DI PORTO

Oltre 120mila controlli lungo tutta la filiera ittica hanno portato la Guardia Costiera a sequestrare nel 2010 oltre 420mila chilogrammi di prodotto per un valore di oltre 7,2 milioni di euro. Questo il valore delle sanzioni (amministrative oltre 5mila e penali 1.470). Gran parte delle irregolarità (40% hanno riguardato la tracciabilità e l'etichettatura del prodotto.

L'attività 2010

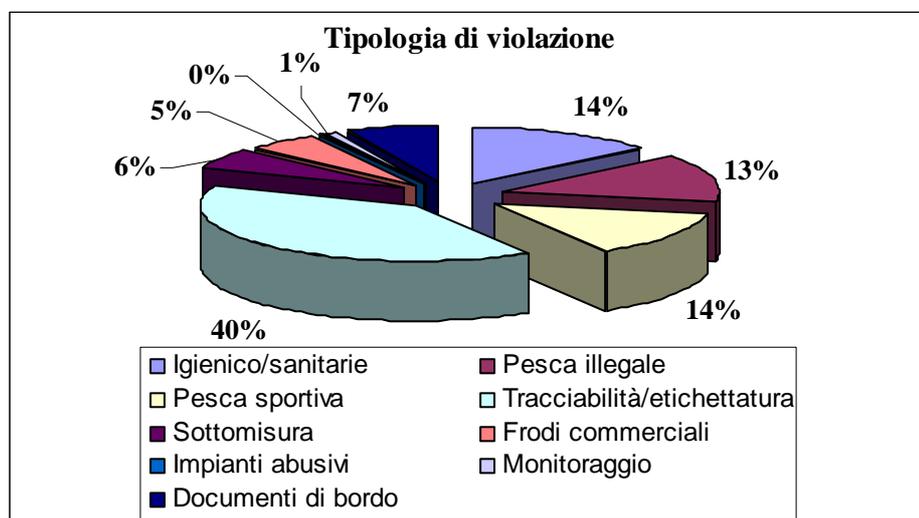
Luogo	Controlli effettuati	Sanzioni amministrative	Sanzioni penali	Importo sanzioni	Kg sequestrati
In mare	24.657	1.605	311	1.828.545	77028,34
Punti di sbarco	56.350	904	130	1.119.235	44.253,80
Grossisti	2.135	145	83	341.720	154.095,92
Mercati ittici	6.094	151	101	228.052	14.448,05
Grande distribuzione	5.517	278	93	585.477	87.272,65
Ristorazione	8.569	570	175	946.554	8.093,84
Aeroporti	27	2	0	1.424	0
In strada	7.367	564	353	772.301	32.863,55
Pescheria	10.539	967	242	1.444.803	10.285,37
Totale	121.255	5.186	1.488	7.268.111	428.341,52

Fonte: Capitanerie di Porto

Tipologia di violazione

Violazione	Sanzioni elevate
Igienico/sanitarie	770
Pesca illegale	729
Pesca sportiva	738
Tracciabilità/etichettatura	2.162
Sottomisura	310
Frodi commerciali	291
Impianti abusivi	13
Monitoraggio	50
Documenti di bordo	384
Totale	5.447

Fonte: Capitanerie di Porto



La violazione più diffusa è quella riguardante il **non rispetto delle norme in materia di tracciabilità**. In particolare, sono da segnalare i seguenti sequestri:

- Agosto 2010 – a Cesena il sequestro di oltre 4.400 kg di pesce spada privo di documentazione relativa alla tracciabilità
- Dicembre 2010 – a Fasano il sequestro di 18.590 kg di sarde prive di idonea documentazione di rintracciabilità e mancanza di etichettatura

Da evidenziare anche i casi di **ritrovamento di prodotti scaduti o in stato di cattiva conservazione**. In particolare,

- Dicembre 2010 – a Ischitella (CE) il sequestro di 9.000 kg di mitili vari e 31.000 kg di pesci da allevamento in cattivo stato di conservazione
- Dicembre 2010 – a Palermo sequestrati 272 fusti in plastica contenenti 27.200 kg di acciughe salate detenute in un deposito privo di autorizzazione sanitaria
- Dicembre 2010 – a Nola (NA) il sequestro di circa 17mila kg di prodotti ittici di vario genere.

Tra le frodi commerciali le più diffuse sono quelle caratterizzate dalla commercializzazione di un prodotto di qualità inferiore per uno di maggior pregio e quelle dovute al tentativo di vendere prodotti congelati per freschi.

Frodi commerciali per tipologia



Le principali operazioni

Operazione	Controlli effettuati	Sanzioni amministrative	Sanzioni penali	Importo sanzioni	Kg sequestrati
Talasso 18-24 ottobre 2010	8.201	710	268	1.068.915	50.838,21
Onda d'urto 16-30 dicembre 2010	11.739	902	250	1.336.574	214-624,97
Ferragosto 01.08- 31.08 2010	14.125	539	174	771.904	16.848,28

Fonte: Capitanerie di Porto

CORPO FORESTALE DELLO STATO

Con una crescita dei controlli nel settore agroalimentare del **14,3%** (5.056 controlli) rispetto al 2009, il Corpo Forestale dello Stato segnala un aumento delle **sanzioni amministrative (+115%)** e delle persone **denunciate (+ 87,5%)**. Nel corso del 2010, infatti, il Corpo Forestale dello Stato ha accertato 102 reati e un aumento del 36% delle notizie di reato.

Dal 2008 al 2010 il valore economico delle sanzioni è stato di oltre 4 milioni di euro. Gli oltre 10 mila controlli e l'approfondimento delle indagini che hanno portato alla luce casi complessi di adulterazione, alterazione, sofisticazione e di contraffazione di alimenti per il largo consumo.

Tra i settori più colpiti figurano l'oleario e il vitivinicolo e i prodotti tipici certificati (DOP e IGP).

	2009	2010
Notizie di reato +36%	75	102
Sanzioni amministrative +115,4%	359	772
Controlli + 14,3%	4.423	5.056

Fonte: CFS - 2010

Tra le operazioni più significative del 2010 si segnalano le seguenti:

“OPERAZIONE APE MAIA”: BLOCCATO DALLA FORESTALE UN LOTTO DI 2000 CONFEZIONI DI PROPOLI CONTAMINATO

Forlì-Cesena, Gennaio 2010 - Nel corso di quest'indagine il Corpo Forestale ha bloccato 2 mila confezioni di propoli contaminate da antiparassitari gravemente dannosi per la salute dell'uomo e che venivano prodotti e commercializzati da una ditta del comune di Bagno di Romagna (Forlì-Cesena). L'Operazione Ape Maia è partita dopo l'attività di monitoraggio, effettuata in Emilia Romagna, Veneto, Lazio, Toscana e Lombardia e da cui è emersa la presenza di antiparassitari nel propoli, superiore di 34 volte superiore ai limiti stabiliti dalla legge. Inoltre, uno degli antiparassitari impiegati era stato ritirato dal commercio alla fine del 2003 dalla Direzione competente del Ministero della Salute. A febbraio 2010 il Comando provinciale di Ascoli Piceno in collaborazione con il Comando provinciale di Torino ha intercettato, prima che giungessero ad una ditta torinese, 11 mila confezioni contenenti 450 mila pasticche al propoli contaminate con antiparassitari utilizzati nella lotta all'acaro delle api (*Varroa destructo*).

Nel corso dell'attività investigativa, su tutto il territorio nazionale, il Corpo forestale dello Stato ha ricostruito l'intera filiera della produzione, trasformazione e commercializzazione del propoli contaminato, attraverso una vasta e capillare azione di controllo sulle ditte, che ha rafforzato inoltre il sistema di allerta alimentare. Il risultato delle analisi svolte dall'Agenzia Regionale di Protezione Ambientale delle Marche, ha rilevato la presenza di due antiparassitari utilizzati per la lotta agli acari delle api con concentrazioni superiori ai limiti consentiti per legge. Successivamente il Ministero della Salute ha provveduto al ritiro dal mercato del prodotto contaminato.

OPERAZIONE “LATTE PULITO”:

Pavia, Gennaio 2010

Iniziata già lo scorso anno, l'operazione definita “Latte Pulito ha portato al sequestro di altri prodotti lattiero caseari che venivano spacciati per italiani. I prodotti riportavano la dicitura “prodotta con latte italiano 100%” mentre veniva usato il latte tedesco. La Procura della Repubblica di Brescia ha disposto il sequestro di diverse partite di mozzarella, negli stabilimenti di Pavia e Anagni, per frode in commercio. Nella sede di Pavia sono stati sequestrati 69 colli di “Mozzarella Italia per pizza” pari a 69 kg di prodotto; 231 colli di mozzarella a cubetti pari a 462 kg; 118 colli di mozzarella julienne per un totale di 236 kg e ancora, 74 colli di ricotta fresca per un peso di 111

kg. A questi si aggiungono 878 kg di mozzarella che sono stati inviati allo smaltimento. Nella sede di Anagni, invece, sono state sequestrate 1.162 tonnellate di prodotti.

SEQUESTRO DI 6.000 ETTOLITRI DI SOTTOPRODOTTI VINOSI IRREGOLARI

Chieti, Febbraio 2010 – 6 mila ettolitri di sottoprodotti vinosi, detenuti illecitamente da un'azienda vitivinicola abruzzese e destinati alla trasformazione in vino da tavola, sono stati sequestrati dal Corpo forestale dello Stato a Casoli, in provincia di Chieti. I prodotti mancavano di qualsiasi indicazione sulla tracciabilità, che lo strumento di trasparenza più efficace per garantire l'integrità e l'origine delle materie prime.

Il sequestro è stato effettuato dal personale del Nucleo Agroalimentare e Forestale di Roma insieme al Nucleo Investigativo Provinciale di Polizia Ambientale e Forestale di Chieti, al termine di una lunga indagine mirata ad accertare illeciti in materia di produzione e commercializzazione di vino. Le analisi hanno evidenziato che i sottoprodotti sequestrati erano stati trattati con elevati quantitativi di anidride solforosa per bloccare la fermentazione e per ricavare, in una fase successiva al periodo consentito per legge, vino da tavola a costi di produzione notevolmente inferiori a quelli reali. In tal modo la ditta otteneva illecitamente, dalla lavorazione dei sottoprodotti, vino da tavola da destinare al commercio. L'indagine svolta dalla forestale ha svelato così una produzione di vino da tavola contraffatto, ottenuto illecitamente da sottoprodotti e residui della lavorazione a cui veniva aggiunto zuccheri e sciroppi di provenienza diversa dall'uva.

SEQUESTRATI DALLA FORESTALE 500 TONNELLATE DI PRODOTTI ALIMENTARI SCADUTI DI PROVENIENZA EXTRACOMUNITARIA

Brescia, Febbraio 2010 - L'operazione ha portato al sequestro di 500 tonnellate di alimenti di provenienza extracomunitaria, scadute o conservate in cattive condizioni igienico, fra escrementi di animali e destinate a ristoranti e negozi etnici e italiani, ma anche alla grande distribuzione organizzata.

Tra la merce individuata il Corpo Forestale dello Stato ha ritrovato farine, vari tipi di riso, radici polverizzate, insaccati, alghe, pesce surgelato e essiccato. Si tratta di prodotti provenienti da Cina, Tailandia, Nigeria e paesi del Sud America, conservati presso la sede di una grossa ditta di import export del Nord Ovest, nel Comune di Castenedolo, in provincia di Brescia.

Le derrate alimentari erano prive di tracciabilità e stoccate in un magazzino assieme a prodotti cosmetici e casalinghi. L'operazione è scaturita da un controllo sul territorio condotto dal Comando di stazione di Brescia, nel corso del quale era stata scoperta un'attività di smaltimento illecito di rifiuti di origine alimentare in un sito adiacente al magazzino. Il responsabile della ditta, un cittadino di origine cinese, è stato denunciato all'Autorità Giudiziaria per i reati di commercializzazione e detenzione di prodotti alimentari contaminati.

OPERAZIONE “AMARONE QUATER” TRAFFICO DI AMARONE CONTRAFFATTO

Verona, Aprile 2010 – Continua questa vasta operazione, che in realtà è partita alcuni fa e che vede una forte collaborazione anche con l'ICQRF. L'operazione interessa il comprensorio di Verona, dove il 26 aprile scorso il Corpo forestale dello Stato durante una normale ispezione di una cantina nel veronese, ha ritrovato 21 sacchi di segatura, probabilmente usata per affinamento di vini a scopo enologico, riportanti la scritta a mano “Acacia”, “Francia Medio” e “Ciliegio”.

I prodotti sono stati posti sotto sequestro amministrativo e sono stati prelevati campioni per un'analisi di laboratorio. Sono state inoltre sequestrate 1.530 bottigliette di vino “Amarone” prive di etichette senza indicazione di lotto e 312 bottiglie di vino “Recioto” prive di fascette di Stato ed etichetta retro indicata.

Nel mese di settembre, in corrispondenza della campagna vendemmiale nel Veneto e in particolare in provincia di Verona, sono stati attivati dei controlli che hanno portato al sequestro di 100 ettolitri di prodotti vinosi illecitamente qualificati come “Amarone” e “Valpolicella Ripasso”. Tali vini, dalla natura e provenienza sconosciuta, si avvalevano di una copertura contabile fittizia costruita

attraverso la presentazione di false denunce di uve Doc presso la C.C.I.A.A. di Verona. L'operazione è stata condotta dal Corpo forestale dello Stato in sinergia con Siquiria, che è l'organismo ufficiale di certificazione e controllo incaricato dal Ministero delle Politiche agricole.

FRODI ON - LINE DI PRODOTTI D.O.P. CONTRAFFATTI

Brescia, maggio e agosto 2010 - Analizzando i siti internet per la vendita di prodotti D.O.P. il Nucleo Investigativo di Polizia Ambientale e Forestale e il Comando provinciale di Brescia hanno individuato una ditta che vendeva formaggi Gorgonzola, Taleggio e Grana D.O.P. contraffatti e destinati alla vendita on-line per il mercato nazionale e estero. Nello stesso periodo, venivano sequestrati altri formaggi D.O.P. contraffatti. Si trattava di formaggi prodotti con latte di capra e non con il latte bovino che è previsto dal disciplinare di produzione. Nel mese di agosto, l'indagine, ha portato al sequestro di 200 confezioni di prodotti e quindi deferiti all'Autorità Giudiziaria il titolare della ditta che le confezionava e l'Amministratore Delegato della catena di ipermercati che le commercializzava.

Da questa operazione è poi scaturita la "Campagna controllo Gorgonzola" sul tutto il territorio regionale che ha portato a 8 sequestri penali pari a 114 chili di gorgonzola contraffatto e 27 sanzioni amministrative, per un importo totale di 58.650 euro.

L'attività di controllo del Corpo Forestale dello Stato a tutela dei prodotti di qualità certificata ha portato a 738 controlli. Tra le indagini più rilevanti si può segnalare quella per la tutela dei prodotti Dop e Igp del cosiddetto "Paniere di Napoli". In diversi supermercati, ipermercati e produttori sono state rintracciate un migliaio di bottiglie con etichette contraffatte, migliaia di etichette "Limone fresco di Sorrento" (prodotto I.G.P.) per immettere sul mercato di falso limoncello e, ancora, 40 kg di formaggio con la falsa etichettatura "Provolone del Monaco" (prodotto D.O.P.).

Il contrasto agli illeciti nel settore agroalimentare ha portato a estendere i controlli anche a prodotti non made in Italy, ma comunque di qualità certificata. L'attività del Corpo forestale ha interessato anche una partita di formaggio "Feta", la più famosa denominazione certificata della Grecia. Presso un punto vendita di una catena di distribuzione nella provincia di Roma, è stata rintracciata una partita di 720 kg di questo formaggio falsamente etichettato come "Feta".

CAPI BOVINI AFFETTI DA BRUCELLOSI ILLEGALMENTE DESTINATI AL COMMERCIO DI CARNI PER IL CONSUMO UMANO

Salerno, settembre 2010 - In osservanza della vigente normativa di Polizia Veterinaria e delle norme di tutela agroalimentare dei consumatori che prevedono il divieto di immissione sul mercato delle carni di dubbia provenienza, in un'azienda zootecnica di allevamento bovini da carne, nel Comune di Sanza (Sa), il Corpo Forestale ha predisposto l'abbattimento di 53 capi bovini privi in parte di identificativo auricolare che non ne consente l'individuazione della provenienza e alcuni positivi ai test sanitari per la brucellosi.

SEQUESTRATO VINO PER 100.000 EURO IN UNA CANTINA IN PROVINCIA DI AVELLINO

Avellino, novembre 2010 - Il Corpo forestale dello Stato intervenuto in un'industria avellinese di trasformazione uve leader nella produzione e vendita di vini I.G.T., D.O.C., e D.O.C.G., ha sequestrato 1450 ettolitri di vino.

Nella cantina c'erano in fermentazione 3700 ettolitri di vino rispetto ai 2500 ettolitri comunicati ed autorizzati dall'ufficio competente dell'ICQRF oltre a vini di illecita provenienza conservati all'interno di 10 serbatoi in acciaio inox che sono stati sequestrati. In altri locali, sempre di proprietà dell'azienda, erano detenute irregolarmente altre 13.000 bottiglie di vino, sottoposte a sequestro amministrativo. Si trattava di 600 bottiglie di "Cabernet", 600 di "Chardonnay", 3000 di "Aglianico", 1400 di "Falanghina", 720 di "Fiano" e 6500 di "Taurasi" D.O.C.G., destinate al

commercio ma sprovviste dell'etichettatura. Oltre ai reati di frode in commercio e contraffazione dell'etichettatura, all'azienda sono stati imputati lo smaltimento illecito dei sottoprodotti della vinificazione e lo smaltimento illecito delle acque di lavorazione.

BLITZ DEL CORPO FORESTALE DELLO STATO NELLA STALLA DEGLI ORRORI

Cuneo, Novembre 2010 - Quattordici bovini in grave stato di denutrizione rinchiusi insieme a 34 capi morti e in stato di decomposizione. Questo è il macabro scenario che stato scoperto dal Comando della stazione forestale di Mondovì (Cuneo) intervenuto sul posto e insospettito dall'odore nauseabondo proveniente dalla stalla. Alcuni dei capi deceduti erano privi dei marchi auricolari identificativi.

Dopo aver richiesto l'intervento del Servizio Veterinario locale, il proprietario è stato denunciato alla Procura della Repubblica per rispondere del delitto di maltrattamento e uccisione di animali.

I 14 bovini vivi sono stati macellati nei giorni successivi.

SICUREZZA AGROALIMENTARE: LA FORESTALE SULLE TRACCE DELL'OLIO DEODORATO SPACCIATO COME EXTRAVERGINE

Un nuovo metodo diagnostico consentirà di accertare la vera natura del prodotto a garanzia della qualità dell'alimento e a difesa dei consumatori

Roma, 24 febbraio 2011 - Gli uomini del Nucleo Agroalimentare Forestale di Roma del Corpo forestale dello Stato, a seguito di una lunga indagine iniziata nel settembre del 2010 e finalizzata a verificare la filiera di qualità dell'olio extravergine di oliva, hanno riscontrato, presso diversi stabilimenti di confezionamento a Firenze, Reggio Emilia, Genova e Pavia documenti di trasporto falsificati utilizzati per regolarizzare una partita di 450 mila chilogrammi di olio extravergine di oliva destinata ad essere commercializzata, per un valore di circa 4 milioni di euro.

L'ipotesi degli investigatori è che i documenti siano stati contraffatti per ingannare sulla vera natura del prodotto che, secondo la Procura di Firenze, conterrebbe olio di oliva deodorato, di bassa qualità e dal valore commerciale tre volte inferiore a quello etichettato come extravergine. La deodorazione è un'operazione di rettifica dell'olio di oliva che consente di trasformare oli di oliva non commestibili di scarsa qualità in oli di oliva senza difetti, ma che una volta subito questo trattamento non possono più essere commercializzati come oli di oliva extravergine. Questa pratica illecita diventa quasi obbligatoria quando passa molto tempo tra la raccolta dell'oliva e la sua trasformazione, visto che potrebbero insorgere fermentazioni dannose alla qualità del prodotto o in caso di super-maturazione delle olive o ancora nei casi di cattiva conservazione delle stesse.

La Procura di Firenze, che sta svolgendo indagini approfondite su una nota azienda estera proprietaria dal 2005 di alcuni importanti marchi italiani di olio extravergine di oliva per accertare i reati di frode in commercio e di falso materiale, ha chiesto di effettuare accertamenti analitici idonei a verificare la vera natura del prodotto nell'ambito dell'udienza di incidente probatorio del 15 marzo prossimo.

Un nuovo metodo diagnostico, recentemente acquisito dal Consiglio oleicolo internazionale (C.O.I.), consente di accertare, attraverso la presenza del livello di alchil esteri nell'olio, la deodorazione del prodotto che così spiegherebbe la manomissione dei documenti e la presenza di alcune sostanze all'interno dell'olio che non dovrebbero essere presenti in concentrazioni tali in un olio di qualità.

Proprio di recente l'Unione Europea ha stabilito un limite per la concentrazione degli alchil esteri stabilendo delle soglie massime, superate le quali un olio non potrà essere etichettato come extravergine, a garanzia della qualità del prodotto e dei consumatori europei.

I limiti introdotti prevedono che un extravergine è tale se la somma degli esteri etilici e metilici da acidi grassi è inferiore a 75 milligrammi per chilo.

L'introduzione di tali parametri chimici consentirà di scoprire se il tipico condimento mediterraneo è genuino oppure se è stato ottenuto da olive di scarsa qualità o se è stato miscelato con oli deodorati.

L'indagine del Corpo forestale dello Stato, che ha permesso di scoprire l'esistenza di oli commerciali etichettati come extravergine di oliva con un contenuto elevato di alchil esteri e di qualità più scadente, ha reso necessaria una maggiore trasparenza nel settore per poter salvaguardare i prodotti del Made in Italy. L'obbligatorietà di esplicitare in etichetta l'origine degli oli extravergine di oliva è stata rafforzata in modo più organico dalla recentissima legge dello scorso febbraio sull'etichettatura e sulla qualità dei prodotti agroalimentari, che costituisce un ulteriore strumento normativo a disposizione degli investigatori e a garanzia dei consumatori.

Quest'ultima operazione del Corpo forestale dello Stato si inserisce nella vasta ed intensa attività complessiva di sicurezza agroalimentare che negli ultimi anni è stata particolarmente incisiva, sulla base delle Direttive del Ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali, finalizzate a difendere la qualità dei prodotti per i consumatori, a contrastare le illegalità del mercato a tutela dei produttori e a perseguire le contraffazioni e le adulterazioni degli alimenti a danno dei cittadini.

ISPETTORATO CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI

Nel 2010 l'Icqrf ha svolto 32.989 ispezioni (di cui 3.093 altri controlli). Con oltre 23 mila operatori e più di 61.500 prodotti controllati, il totale dei valori dei sequestri è stato di 9.598.718 euro.

Attività ispettiva - 2010

Ispezioni (n.)	29.896
Altri controlli (n.)	3.093
<i>Totale</i>	32.989
Operatori controllati (n.)	23.884
Prodotti controllati (n.)	61.579
Sequestri (n.)	367
Valore dei sequestri (€)	9.598.718

Fonte: Icqrf

Illeciti accertati - 2010

Notizie di reato (n.)	268
Contestazioni amministrative (n.)	4.537

Fonte: Icqrf

Sequestri - 2010

Chilogrammi (kg)	Litri (l)	Confezioni	Valore (€)
4.278.903	4.740.042	1.986.384	9.598.718

Fonte: Icqrf

I primi tre settori merceologici che fanno registrare il più alto numero di ispezioni sono il settore vitivinicolo (8.539 ispezioni), oli e grassi (4.766) e il lattiero caseario (3.537). Ma anche i controlli negli altri settori risultano numerosi, come nel caso dei mangimi (1.699), dell'ortofrutta (1.616) o della carne (1.415).

Il vitivinicolo è il settore in cui si concentra il più alto numero di controlli e dove si registra anche il più alto valore di sequestri. Con 178 sequestri pari a 6.355.174 euro è seguito dal settore delle conserve vegetali con 1 milione e 161 mila euro di valore dei sequestri nel 2010. Segue al terzo posto, con un valore di 880.024 mila euro in beni sequestrati, il settore lattiero caseario.

Il comparto degli oli e grassi - è secondo soltanto al vitivinicolo per numero di controlli -, si colloca al primo posto per numero di diffide emesse attraverso l'attività d'accertamento.

Complessivamente, dal settore vitivinicolo a quello degli oli e grassi, dal lattiero caseario a quello dei mangimi, dalle bevande spiritose ai fertilizzanti passando per le sementi piuttosto che per la carne, il valore complessivo dei 367 sequestri ha raggiunto la quota di 9.598.718 euro. Invece, 4.537 risultano le contestazioni amministrative, 268 le notizie di reato e 190 le diffide.

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

Settore	Diffide (n.)	Sequestri (n.)	Valore sequestro (€)	Notizie di reato (n.)	Contestazioni amministrative (n.)
Vitivinicolo	25	178	6.355.174	42	1.752
Oli e grassi	163	29	173.899	11	361
Lattiero caseario	-	26	880.024	42	467
Ortofrutta	-	14	29.053	15	166
Carne	-	6	70.886	6	408
Cereali e derivati	-	8	52.910	9	257
Uova	-	2	1.746	-	146
Conserven vegetali	-	14	1.161.586	3	120
Miele	-	1	8.928	-	39
Sostanze zuccherine	-	7	8.752	-	43
Bevande spiritose	-	2	6.250	-	80
Mangimi	-	15	25.688	107	112
Fertilizzanti	2	22	165.914	2	201
Sementi	-	30	647.611	29	155
Prodotti Fitosanitari	-	4	2.495	-	16
Altri settori *	-	9	7.802	2	215
Totale	190	367	9.598.718	268	4.537

Fonte: Icqrf

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

Da gennaio a dicembre 2010 sono state molte le azioni di rilievo che hanno contraddistinto l'attività ispettiva. Si segnalano:

Gennaio 2010:

- sequestro in Liguria di 14 hl di vino privo delle caratteristiche per ottenere la certificazione "Cinque Terre Sciacchetrà DOC 2008" per anomalie relative alla tipologia, zona d'origine e all'annata dichiarata, risultando, inoltre, annacquato e con presenza di zuccheri estranei all'uva
- sequestro in Sardegna di 7.100 bottiglie di vino a DOC Cannonau di Sardegna privo della certificazione d'idoneità e di 330 hl di vino atto a dare DOC Cannonau di Sardegna per parametri analitici non rispondenti a quelli legali
- sequestro in Veneto di 18.654 confezioni di doppio concentrato di pomodoro prive di alcune indicazioni obbligatorie in lingua italiana
- sequestro in Sicilia di 56.900 kg di concime minerale con etichettatura non conforme a norma

Febbraio 2010:

- sequestro nel Lazio, in collaborazione con la guardia di finanza, di 9.300 l di olio etichettato extravergine di oliva, ma risultato all'analisi di categoria inferiore
- sequestri in Sicilia di 1.900 kg circa di patate e di 944 kg di "Arance Washington" con etichettatura ingannevole in merito all'origine
- sequestro nelle Marche di 220 l olio extravergine di oliva "100% italiano", risultato, invece, di origine comunitaria
- Sequestri in Veneto di 1.848 kg di semi di mais e di 25.000 kg di semi di soia per la presenza di OGM

Marzo 2010:

- sequestro in Lombardia, in collaborazione con il NAS, di 325 forme di Parmigiano Reggiano e formaggio Grana, 29 forme di formaggio Asiago e Bitto, 55 prosciutti, 57 culatelli, 180 kg di mortadella, di altri prodotti, del deposito non autorizzato e del magazzino di un bar-tavola calda per le pessime condizioni igienico sanitarie
- sequestro in Toscana di 113.000 confezioni di passata di pomodoro aromatizzata con “falsa cipolla di Tropea”, essendo le cipolle utilizzate di origine egiziana e disidratate
- sequestro nelle Marche e in Umbria di 8.150 kg di concime per il contenuto in anidride fosforica solubile in acqua inferiore al dichiarato.

Aprile 2010:

- sequestro in Sicilia di 1.260 l di olio dichiarato extravergine di oliva, ma risultato di categoria merceologica inferiore e di 32 confezioni di “Miele millefiori” prive in etichetta dell’indicazione del paese d’origine.

Maggio 2010:

- sequestro in Veneto di 32.730 l di vino bianco IGT/IGP pinot grigio delle Venezie, per difformità del sistema di chiusura e di etichettatura
- sequestro in Toscana di 1.927 l di olio extravergine di oliva italiano per evocazione di una denominazione di origine protetta
- sequestro in Emilia Romagna di 191 forme di Parmigiano Reggiano DOP, prodotte con latte non contabilizzato nei libretti dei soci
- sequestro in Lombardia, in collaborazione con il Corpo Forestale dello Stato e con il NAS, di 2.460 forme di “Grana Padano DOP” prive dei requisiti di rintracciabilità
- sequestro in Sicilia di 22.400 l di vino a IGT Sicilia, irregolarmente etichettati.

Giugno 2010:

- sequestro in Veneto di circa 3.740 l di Bardolino DOC per gravi irregolarità al disciplinare di produzione.

Luglio 2010:

- sequestro nelle Marche di 985 kg di olio extravergine di oliva risultato all’analisi costituito da oli di oliva raffinati e di sansa di oliva
- Sequestro in Sicilia di 800 kg di “pistacchio sgusciato” per evocazione della DOP “Bronte” e 256 kg di “pistacchio tritato” irregolarmente etichettato
- Sequestro in Veneto di 5.700 l di “Vino frizzante Raboso Rosato IGT” del Veneto per il richiamo a varietà di uve non utilizzate in vinificazione.

Agosto 2010:

- Sequestro in Toscana, in collaborazione con il NAS, di 90 l di vino e 500 esemplari di etichette per evocazione della denominazione aleatico dell’Elba DOC.

Settembre 2010:

- sequestri in Veneto di 5.660 bottiglie di vino frizzante bianco irregolarmente etichettato e di 320 hl di vino Pinot Grigio IGT delle Venezie 2009 detenuto in nero
- Sequestro in Puglia di 34.926 bottiglie di vari vini: IGT Veneto pinot grigio, IGT cabernet sauvignon, IGT Puglia Shiraz, IGT Puglia Merlot, IGT Puglia Chardonnay, prive del lotto di produzione.

Ottobre 2010:

- sequestri in Piemonte di 376.262 l di vino spumante dolce privo di riscontri in ordine all’utilizzo prevalente di uve aromatiche, di 40 hl di mosto bianco da uve moscato non giustificato dalla documentazione di cantina, di 1.246 l di “Gavi DOCG” con indicazioni non previste dal disciplinare di produzione, di 2.517 l di vino “Colline Novaresi Bianco DOC 2009” per etichettatura irregolare

- sequestro in Campania, in collaborazione con il NAC, di oltre 280.000 kg di doppio concentrato di pomodoro risultato irregolare all'analisi chimica
- sequestro in Veneto di 8.100 l di vino frizzante bianco e vino frizzante rosato IGT Veneto con diciture che evocano la DOP prosecco.

Novembre 2010:

- Sequestro in Umbria di 15.000 l di vino a IGT Umbria rosso merlot 2009, per contenuto in metanolo superiore al limite massimo consentito
- Sequestri in Campania, in collaborazione con il CFS, di 850 hl di vino rosso non idoneo al consumo umano, di 530 hl di vino Falanghina IGT, di 52 hl di vino greco e di 409 hl di vino Aglianico non regolarmente contabilizzati nei registri di cantina, di 12.802 bottiglie di vini imbottigliati (Cabernet, Chardonnay, Aglianico, Falanghina, Fiano) prive di etichettatura
- sequestro nel Friuli, in collaborazione con il NAS, di 100 prosciutti e di oltre 100 kg di sottoprodotti ricoperti di muffa e in avanzato stato di putrefazione e delle celle frigorifere che li contenevano.

Dicembre 2010:

- sequestro in Puglia di oltre 20.000 l di vino da tavola spacciato per vino Puglia IGT
- sequestro in Basilicata, in collaborazione con il Corpo Forestale dello Stato e l'Asl, di un centro di raccolta del latte non provvisto delle necessarie autorizzazioni
- sequestro in Campania, in collaborazione con la GdF e l'agenzia delle dogane, di 1.500 l di olio spacciato per extravergine e risultato all'analisi essere in parte olio lampante e in parte olio vergine

L'attività dell'Icqrf interessa anche il controllo sulle **produzione di qualità regolamentata** e, in particolare, sui vini **VQPRD** e **IGT**; sui prodotti **DOP, IGP e STG** e, infine, i controlli sui **prodotti d'agricoltura biologica**.

A. CONTROLLI SUI VQPRD E SUI VINI IGT

Ispezioni (n.)	6.407
Operatori controllati (n.)	5.236
Operatori irregolari (%)	15,3
Prodotti controllati (n.)	11.432
Prodotti irregolari (%)	10,8
Campioni analizzati (n.)	1.133
Campioni irregolari (%)	6,3
Sequestri (n.)	121
Valore dei sequestri (€)	2.571.977
Notizie di reato (n.)	29
Contestazioni amministrative (n.)	1.171

Fonte: Icqrf

B. CONTROLLI SUI PRODOTTI A DOP, IGP E STG

Ispezioni (n.)	2.577
Operatori controllati (n.)	2.465
Operatori irregolari (%)	16,0
Prodotti controllati (n.)	3.765
Prodotti irregolari (%)	12,4
Campioni analizzati (n.)	765
Campioni irregolari (%)	6,7
Sequestri (n.)	19
Valore dei sequestri (€)	864.308
Notizie di reato (n.)	16
Contestazioni amministrative (n.)	543

Fonte: Icqrf

C. CONTROLLI SUI PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Ispezioni (n.)	1.264
Operatori controllati (n.)	1.150
Operatori irregolari (%)	5,2
Prodotti controllati (n.)	1.997
Prodotti irregolari (%)	3,8
Campioni analizzati (n.)	424
Campioni irregolari (%)	3,8
Sequestri (n.)	6
Valore dei sequestri (€)	58.025
Notizie di reato (n.)	17
Contestazioni amministrative (n.)	87

Fonte: Icqrf

L'attività ispettiva e di controllo interessa tutti i settori merceologici e in modo particolare quelli dove si individuano **azioni a carattere prioritario e azioni di controllo a carattere straordinario**. Le prime sono previste dalla stessa normativa e interessano il settore mangimistico, il settore oleario e anche la ricerca dell'eventuale presenza di Ogm nelle sementi di mais e soia.

Nel 2010, le **azioni di controllo a carattere straordinario**, che cioè sono stabilite in funzioni del verificarsi di particolari situazioni congiunturali, hanno interessato le seguenti categorie merceologiche:

- a) Oli di oliva

In questo caso l'obiettivo dell'azione di controllo straordinaria è stato quello di tutelare gli oli extravergine e vergine di oliva attraverso il contrasto alla commercializzazione illecita di prodotti di qualità inferiore o di prodotti provenienti dai mercati esteri illecitamente qualificati come oli extravergini italiani. Dal 12 aprile al 30 giugno 2010 è stata condotta, in collaborazione con altri organi di controllo, un'azione straordinaria su aziende di import/export di olio. Le verifiche hanno riguardato i sistemi di tracciabilità, la corretta dichiarazione dell'origine, la conformità del sistema di etichettatura e la regolarità della documentazione commerciale. In totale l'Ispettorato ha effettuato 60 sopralluoghi, controllato 26 operatori e prelevato 33 campioni per le verifiche di laboratorio. Mille litri di olio extravergine di oliva originario della Grecia sono stati sequestrati poiché privi di tracciabilità. Diversi gli illeciti accertati per mancato aggiornamento dei registri, per utilizzo sulle etichette di indicazioni facoltative senza il rispetto delle previste procedure, per

evocazione di una denominazione d'origine, per irregolarità nel sistema di etichettatura e miscelazione di oli extravergini con olio raffinato.

b) Mozzarelle di latte vaccino

In questo caso l'obiettivo è stato quello di tutelare la qualità e genuinità delle mozzarelle di latte vaccino di produzione nazionale, rassicurare i consumatori allarmati dalla vicenda della "mozzarella blu" proveniente dalla Germania e contrastare le forme di concorrenza sleale da parte di prodotti irregolari ottenuti da ingredienti non consentiti o contenenti sostanze vietate.

Dopo le normali verifiche presso le piattaforme distributive e i punti vendita della distribuzione commerciale sono state controllate, attraverso campionamenti, le mozzarelle con indicazione di origine o con riferimenti alla produzione nazionale, presso caseifici e esercizi di vendita al dettaglio. Le analisi hanno messo in evidenza l'irregolarità nella presentazione del prodotto e l'assenza dell'idoneo sistema di rintracciabilità. Gli accertamenti analitici hanno rilevato l'impiego illecito in caseificazione di derivati lattieri in polvere, grassi estranei al latte nonché per l'impiego anche di latte vaccino nella mozzarella di bufala.

c) Conserve di pomodoro

L'obiettivo è stato di tutelare la qualità e genuinità delle conserve di pomodoro nazionali, con particolare riferimento all'origine italiana dichiarata e alla correttezza dell'etichettatura delle passate di pomodoro.

Nel periodo 24 giugno – 31 agosto 2010 sono stati effettuati controlli sul prodotto d'importazione e sul quello avviato alla trasformazione e al confezionamento. Le verifiche hanno interessato la rintracciabilità delle materie prime utilizzate, l'idoneità degli automezzi utilizzati per il trasporto, l'attendibilità della relativa documentazione accompagnatoria, la corretta etichettatura e la conformità dei campioni di conserve di dichiarata origine nazionale. Complessivamente sono stati effettuati 252 sopralluoghi, controllati 219 aziende, a cui sono seguite diverse contestazioni amministrative per irregolarità di etichettatura o mancanza del sistema di rintracciabilità.

d) Mozzarella di bufala campana a DOP

L'obiettivo è stato di assicurare una maggiore tutela dei consumatori e degli operatori della filiera produttiva e commerciale del formaggio a DOP "Mozzarella di bufala campana".

In questo caso i controlli hanno interessato la produzione e la commercializzazione. I campioni di mozzarella di bufala campana sono stati sottoposti a verifiche analitiche per accertarne la genuinità del prodotto e la conformità a quanto stabilito dal disciplinare di produzione. Complessivamente sono stati effettuati 323 sopralluoghi e controllati 296 operatori. Le contestazioni amministrative sono state emesse nei casi di uso indebito della denominazione protetta, per l'assenza del sistema di tracciabilità e anche per la vendita di prodotti scaduti sottoposti a sequestro.

e) Pomodoro fresco di importazione

L'obiettivo era di prevenire e reprimere la commercializzazione di pomodori freschi originari di altri Paesi come prodotti italiani. Conseguentemente alle notizie riportate dagli organi di stampa sull'illecita commercializzazione come prodotto nazionale di pomodorini provenienti dalla Tunisia, l'Ufficio di Palermo ha promosso controlli straordinari a carico di importatori di ingenti quantitativi di pomodori freschi destinati al consumo per verificarne la tracciabilità e la corretta commercializzazione. A seguito degli accertamenti i controlli si sono estesi dalla Sicilia in Puglia, in Lombardia e anche in Veneto. Oltre a 11 contestazioni amministrative la Procura della Repubblica di Ragusa ha emanato un'informativa per la valutazione della sussistenza dei reati di frode in commercio e frode fiscale.

ATTIVITA' ISPETTIVA, ANALITICA E DEGLI UFFICI TERRITORIALI DEL MINISTERO DELLA SALUTE

Attività ispettiva svolta dai Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.)

I S.I.A.N. hanno sottoposto a controllo **163.769** unità (stabilimenti o mezzi di trasporto), corrispondenti al **20,4%** del numero di unità totali segnalate sul territorio (**804.515**). Di queste il **20,1%** ha manifestato infrazioni.

La percentuale più elevata di irregolarità è stata riscontrata nel settore della *ristorazione* e produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio i loro prodotti. La percentuale del **20,1%** di unità con infrazioni del 2010 è la più elevata degli ultimi 9 anni.

SIAN: Tipologia delle infrazioni

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						TOTALE
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminaizone (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	15.109	11.066	407	200	820	3.708	31.310
% delle infrazioni	48,3	35,3	1,3	0,6	2,6	11,8	

Attività ispettiva svolta dai Servizi Veterinari (S.V.)

Le unità controllate sono state **239.955** (il **40,8%** di quelle totali segnalate sul territorio), il **7,5%** delle quali ha fatto riscontrare delle irregolarità durante le ispezioni. La maggior frequenza di queste irregolarità è stata registrata nell'attività dei *produttori e confezionatori che non vendono al dettaglio* (**27,5%**), seguono i settori della *ristorazione* (**19,3%**) e della *distribuzione* (**12,5%**). Anche nel caso dei S.V. il maggior numero di infrazioni riguardano l'igiene generale, il personale e l'HACCP.

Servizi Veterinari-Tipologia delle infrazioni

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						TOTALE
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminaizone (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
INFRAZIONI	17.482	10.973	95	461	893	4.485	34.389
% delle infrazioni	50,8	31,9	0,3	1,3	2,6	13,0	

Attività analitica svolta dalle Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (A.R.P.A.) e dai Laboratori di Sanità Pubblica (L.S.P.)

Durante il 2010, sono stati analizzati un totale di **31.411** campioni di alimenti e bevande, di cui **816** sono risultati non regolamentari, evidenziando una percentuale di irregolarità del **2,6%**. Le **irregolarità** hanno interessato principalmente le contaminazioni microbiologiche diverse da quelle dovute a *Salmonella* e *Listeria monocytogenes* e, in misura minore, le contaminazioni chimiche diverse da quelle dovute a micotossine e metalli pesanti. In percentuale, il maggior riscontro di non conformità è stato rilevato sui gelati e dessert, seguiti dai materiali destinati a venire a contatto con alimenti e pesci, crostacei, molluschi.

ARPA e ISP Distribuzione delle infrazioni

	DISTRIBUZIONE DELLE INFRAZIONI									TOTALE
	Microbiologiche			Chimiche e diverse			Composizione	Etichettatura e presentazione	altro	
	Salmonella	Listeria monoc.	Altre biologiche	Micotossine	Metalli pesanti	Altre chimiche				
INFRAZIONI	36	9	441	17	12	166	54	58	39	832
% delle infrazioni	4,3	1,1	53,0	2,0	1,4	20,0	6,5	7,0	4,7	

Attività analitica svolta dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.S.)

I campioni di alimenti e bevande sottoposti a controllo analitico sono stati complessivamente **87.192**, in aumento rispetto ai **77.235** dello scorso anno. Dei campioni analizzati **2.304** sono risultati non regolamentari (**2,6%**) maggiore del dato percentuale del 2009 (**2,0%**).

Anche nel caso dei controlli eseguiti dagli I.Z.S. il maggior numero di infrazioni ha riguardato le contaminazioni microbiologiche. In misura inferiore si riscontrano quelle relative alla composizione e alle contaminazioni chimiche di altro tipo non espressamente specificate nel modello B.

Le maggiori irregolarità sono state riscontrate nei pesci, crostacei e molluschi (**3,8%**), seguite dai prodotti lattiero-caseari (con il **3,6%** di irregolarità), frutta secca e spuntini (**2,4%**).

Dai dati ricevuti, in particolare quelli inviati dalla regione Calabria, è emerso che la contaminazione microbiologica più frequente è stata quella da Stafilococchi nei prodotti lattiero caseari, seguita da E. Coli nei prodotti lattiero caseari e in pesci, crostacei e molluschi, e da Brucella sempre nei prodotti lattiero caseari. Per quanto riguarda le contaminazioni chimiche alla voce "altro" la principale irregolarità riscontrata è stata la presenza di sostanze allergeniche in carne e prodotti a base di carne, seguiti da sostanze inibenti in prodotti lattiero caseari.

IZS Distribuzione delle infrazioni

	DISTRIBUZIONE DELLE INFRAZIONI									TOTALE
	Microbiologiche			Chimiche e diverse			Composizione	Etichettatura e presentazione	altro	
	Salmonella	Listeria monoc.	Altre biologiche	Micotossine	Metalli pesanti	Altre chimiche				
INFRAZIONI	314	316	1.266	8	74	140	120	71	59	2.368
% delle infrazioni	13,3	13,3	53,5	0,3	3,1	5,9	5,1	3,0	2,5	

PIF: Controlli disposti dai Posti di Ispezione Frontaliera nel 2010 sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

Nel 2010 presso i P.I.F. italiani sono state importate 50.805 partite di alimenti di origine animale (o.a.). Il gruppo merceologico più numeroso è rappresentato dai prodotti della pesca con 42.063 partite (82,8%) per un peso complessivo di circa 469.736.690 tonnellate, seguito dalle carni e prodotti a base di carne con 3.802 partite (7,5 %) mentre l'insieme delle categorie merceologiche costituite da latte, derivati, uova e altri prodotti destinati al consumo umano con 4.940 partite rappresentano il 9,7 % del totale delle partite di alimenti di o.a. importate attraverso i PIF italiani.

Il controllo su tali merci è stato di tipo sistematico, su ogni partita, al fine di verificare la correttezza della documentazione e l'identità del prodotto. L'ispezione veterinaria sui prodotti di origine animale è stata condotta invece con una frequenza di controllo diversa a seconda del tipo di prodotto e del Paese di provenienza, come previsto dalla normativa comunitaria.

Più in dettaglio, premesso che in conformità alla normativa comunitaria vigente il 100% delle partite è sottoposto a controlli documentali e di identità, le partite di prodotti di origine animale destinati al consumo umano presentate per l'importazione nel 2010 sono state 50.805 di cui 1.901 sono state campionate per esami di laboratorio con un'aliquota dei controlli di laboratorio complessiva (n. partite campionate/n. partite presentate per l'importazione) superiore al 3%. Tuttavia, se si fa riferimento alle singole categorie di prodotti destinati al consumo umano, tale aliquota di controllo è stata in alcuni casi inferiore a quella prevista dal piano e in altri casi nulla. Il maggior numero di campionamenti ha riguardato la carne bovina refrigerata e congelata e i prodotti della pesca, dell'acquacoltura e molluschi che sono pure le categorie alimentari maggiormente importate.

UVAC : Controlli disposti dagli UVAC (uffici veterinari per gli adempimenti comunitari) nel 2010 sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano provenienti da altri Paesi dell'unione europea

Per quanto riguarda le partite di prodotti di origine animale destinate al consumo umano nell'anno 2010 sono state segnalate tramite prenotifica 1.215.203 partite di cui 7.119 sono state sottoposte a controlli documentali e fisici.

La percentuale dei controlli documentali e fisici varia a seconda della tipologia di merce raggiungendo i livelli più elevati nelle uova (3,6%), mentre per le altre derrate l'aliquota varia tra lo 0,3% e 1,3%.

I respingimenti sono stati 111 e hanno riguardato in particolare il pesce preparato (62 partite) ed il latte (10 partite), mentre le partite regolarizzate sono state 91. Delle 111 partite respinte 42 sono state rispediti, 8 trasformate e 61 distrutte. A riguardo si evidenzia che in accordo alla normativa nazionale in seguito ad ogni respingimento le successive 5 partite di merci della stessa tipologia e provenienza sono sottoposte ad un controllo sistematico. Tale misura restrittiva si esaurisce solo ad esito favorevole di 5 controlli consecutivi.

I respingimenti conseguenti ad irregolarità riscontrate a livello di laboratorio (75) hanno riguardato soprattutto i prodotti della pesca. Una parte rilevante dei riscontri di laboratorio sfavorevoli è stata causata dalla presenza di mercurio (25) e di anisakis (9) nel pesce preparato e di carica batterica totale nel latte (10).

USMAF: controllo all'importazione degli alimenti di origine non animale e materiali a contatto con alimenti

Il sistema di controlli alla frontiera sugli alimenti importati di origine non animale, previsto dalla normativa italiana ed europea e attuato in Italia mediante la rete degli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (USMAF), costituisce una barriera efficace non solo a livello nazionale, ma anche a vantaggio dell'Unione Europea. La Tabella 3-4 dimostra l'attività svolta da ciascun USMAF nel corso del 2010 nel controllo ufficiale di alimenti e materiali a contatto provenienti da Paesi Terzi.

Unità territoriale	Partite	Ispettivi	Campionamenti	Respingimenti	%Campionamenti	%rinvii
GENOVA	31.598	770	569	53	1,80%	0,17%
TRIESTE	18.574	2.424	1.741	14	9,37%	0,08%
MILANO MALPENSA	17.648	218	153	33	0,87%	0,19%
LA SPEZIA	9.275	224	181	5	1,95%	0,05%
NAPOLI	8.698	725	649	49	7,46%	0,56%
LIVORNO	7.736	1.052	362	10	4,68%	0,13%
SAVONA	6.388	119	103	2	1,61%	0,03%
SALERNO	4.051	420	298	7	7,31%	0,17%
VENEZIA	3.145	343	288	16	9,16%	0,51%
REGGIO CALABRIA	3.077	74	64	3	2,08%	0,10%
RAVENNA	2.748	189	172	13	6,26%	0,47%
TORINO CASELLE	2.507	53	50	1	1,99%	0,04%
FIUMICINO	1.731	269	48	10	2,77%	0,58%
CIVITAVECCHIA	1.097	27	16	0	1,46%	0,00%
TARANTO	905	93	43	6	4,75%	0,66%
PALERMO	843	189	68	4	8,07%	0,47%
ANCONA	719	369	26	1	3,62%	0,14%
BARI	541	160	85	0	15,71%	0,00%
BOLOGNA	476	68	49	5	10,29%	1,05%
IMPERIA	372	27	20	0	5,38%	0,00%
PISA	345	76	31	12	8,99%	3,48%
ORIO AL SERIO	396	5	4	5	0,38%	1,26%
SIRACUSA	143	119	47	4	32,87%	2,80%
CATANIA	119	83	10	0	8,40%	0,00%
CAGLIARI	99	69	10	2	10,10%	2,02%
ROMA	85	85	5	2	5,88%	2,35%
PESCARA	83	79	8	0	9,64%	0,00%
CIAMPINO	80	25	0	4	0,00%	5,00%
TRAPANI	59	46	17	0	28,81%	0,00%
BRINDISI	28	27	25	0	89,29%	0,00%
MANFREDONIA	16	16	13	1	81,25%	6,25%
CAPODICHINO	9	3	1	0	0,00%	0,00%
ITALIA	123.591	8.446	5.154	262	4,17%	0,21%

Tabella 3-6 Elenco delle non conformità riscontrate a seguito di campionamento

Analisi eseguita	Non conformità
AFLATOSSINE TOTALI (B1 + B2 + G1 + G2)	40
CROMO E NICHEL	25
CESSIONE METALLI	22
VERIFICA RISPETTO MIGRAZIONE GLOBALE E/O SPECIFICA	20
CROMO	15
NICHEL	12
ESAME BATTERIOLOGICO	9
ANTIPARASSITARI	8
SALMONELLA SPP	7
AFLATOSSINA B1	6
ENTEROBATTERI TOTALI	6
CADMIO	5
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI	5
PIOMBO	5
COLORANTI	4
ARSENICO	3
CONSERVANTI	3
MERCURIO	3
ANIDRIDE SOLFOROSA	2
COLORANTI E CONSERVANTI	2
OCRATOSSINA A	2
AFLATOSSINE E ANTIPARASSITARI	1
ALLUMINIO	1
BACILLUS CEREUS	1
CADMIO E PIOMBO	1
CARBARIL	1
GENERI CONDUTTIMETRICHE	1
CESIO 134 E 137	1
CHLORPYRIFOS-ETHYL	1
CHLORPYRIFOS ETHYL (FOSFORATI)	1
COLORANTI (E100-E101-E102-E104-E105-E106-E107-E110-E160-E161-SUDAN I,II,III,IV)	1
CONFORMITA' AL DICHIARATO	1
CONFORMITA' VIGENTI NORME	1
DEOSSINIVALENOLO (DON)	1
DIMETILFUMARATO	1
MALATHION	1
METALLI PESANTI	1
MICROBIOLOGICO COMPLETO	1
PESTICIDI	1
PIPERONIL BUTOSSIDO	1
PIRETRINE	1
STATO DI CONSERVAZIONE	1
UMIDITA'	1
	226

SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO

Notifiche

Anni	Valore assoluto	Variazione rispetto l'anno precedente %	Variazione rispetto 2003 %
2003	2.310		
2004	2.626	+13,7%	
2005	3.227	+22,9%	
2006	2.874	-10,9%	
2007	2.933	+2,1%	
2008	3.040	+3,6%	
2009	3.204	+5,3%	
2010	3.291	+2,7%	+42%

Fonte: Ministero della Salute

I principali contaminanti

Contaminanti	Notifiche	
	2009	2010
Micotossine	678	676
Salmonella	314	338
Residui di fitofarmaci	172	282
Additivi e coloranti	206	201
Metalli pesanti	182	136
Migrazioni	181	229
Listeria	78	102
OGM non autorizzati	104	75
Allergeni non dichiarati in etichetta	97	67
Novel food non autorizzati	12	29
Diossine	14	21

Fonte: Ministero della Salute

Le origini dei prodotti irregolari- Anno 2010

Paesi che hanno ricevuto maggior numero di notifiche

Paese	Notifiche
Cina	418
India	250
Turchia	248
Argentina	160
USA	156

Italia	113
---------------	------------

Fonte: Ministero della Salute

Problematiche sanitarie per tipologia di alimenti

• Segnalazioni in aumento:

PRODOTTO	2009	2010	Principale problematica
Frutta e verdura	326	388	Residui di pesticidi (225), seguiti dalla presenza di contaminazioni microbiologiche (31), soprattutto muffe (11).
Erbe e spezie	128	234	Contaminazioni da micotossine (125, 120 per aflatossine e 5 per ocratossina "A") seguite da contaminazioni microbiologiche.
Materiali a contatto con gli alimenti		229	Migrazione (214) di certi metalli pesanti (cromo, nichel, cadmio e piombo), ma anche di ammine aromatiche, formaldeide e di benzofenone e 4-metil benzofenone I prodotti risultati irregolari sono quasi tutti provenienti dalla Cina (133).
Carne (escluso pollame)	141	208	Contaminazioni di natura microbiologica (89), principalmente salmonella (67).
Cereali e derivati	114	133	Si segnala la presenza di 50 notifiche per riscontro di OGM non autorizzati, soprattutto in noodles di riso dalla Cina.
Dietetici ed integratori	123	132	Sostanze non autorizzate (33, principalmente il sildenafil 11 e la sibutramina, 10).
Latte e derivati	43	75	L'incremento è dovuto, principalmente, alla problematica emersa quest'anno delle colorazioni anomale, soprattutto in prodotti tedeschi. I rischi maggiormente riscontrati sono di natura microbiologica: Listeria, muffe, carica batterica elevata, Salmonella.
Zuppe e brodi	38	46	Natura dei rischi è varia.
Miele e pappa reale	14	19	Residui di farmaci veterinari (13).
Uova	14	15	Presenza di salmonella

Fonte: elaborazione su dati Ministero della Salute

• Segnalazioni in diminuzione:

PRODOTTO	2009	2010	Principale problematica
Prodotti della pesca	712	661	Contaminazioni di natura microbiologica (140) seguite da presenza di metalli pesanti (116, soprattutto mercurio), parassiti (91 di cui 64 di Anisakis).
Frutta secca e snack	793	652	Quasi tutte da respingimenti al confine di frutta secca contenente micotossine (486) soprattutto aflatossine (471).
Alimentazione animale	201	190	Problemi di natura microbiologica (131), principalmente Salmonella (120)
Gelati e dolciumi	145	99	Una eterogenea distribuzione delle irregolarità.
Bevande	76	75	Presenza di additivi (18).
Pollame	92	72	Contaminazioni di natura microbiologica (56), con una netta prevalenza per salmonella (52).

Fonte: Fonte: elaborazione su dati Ministero della Salute

• Segnalazioni invariate

PRODOTTO	2009	2010	Principale problematica
Grassi e oli	23	23	Natura dei rischi è varia

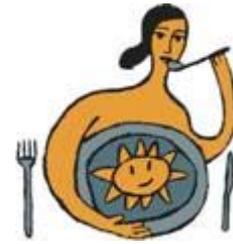
Fonte: Fonte: elaborazione su dati Ministero della Salute

I RAPPORTI POSSONO ESSERE SCARICATI AI SEGUENTI LINK:
http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1458_allegato.pdf



PREMIO

ITALIA A TAVOLA



Sono sempre le frodi, i sequestri, le sofisticazioni e gli inganni a far notizia. **Ma le buone notizie nell'agroalimentare ci sono e anche quest'anno Italia a Tavola le vuole raccontare.** Abbiamo così scelto solo alcune esperienze del nostro Paese che abbiamo avuto la fortuna di conoscere grazie al nostro lavoro a tutela dei consumatori e dell'ambiente. D'altra parte il mondo agroalimentare italiano è sempre più ricco di esempi di buone pratiche ispirate ai principi della genuinità, della qualità e della sostenibilità ambientale. **Qui di seguito presentiamo le schede di progetti e iniziative che meritano di essere conosciute, ma soprattutto imitate.** L'auspicio del **Movimento Difesa del Cittadino e Legambiente** è proprio quello che da questo riconoscimento nascano dei modelli da seguire quali testimonianze di come la qualità e la sostenibilità siano non solo conciliabili con gli obiettivi economici ma anche dei veri e propri propulsori.



PREMIO

ITALIA A TAVOLA



TITOLO

Progetto 2Q “Qualità Quotidiana”Asti – Interreg “Programme ALCOTRA 2007-2013” segnalato da Aiab

REFERENTE

Dott. Angelo Risi
Responsabile organizzativo

SOGGETTI COINVOLTI

ASL di Asti
Coldiretti Asti

1. PROGRAMMA DI AZIONE NAZIONALE PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA E I PRODOTTI BIOLOGICI

Anno 2010

“Aumento della domanda interna e comunicazione istituzionale”

Azione 3.1 Promozione del Bio nella ristorazione collettiva

Azione 3.2 Promozione del Bio al cittadino-consumatore

Soggetto attuatore: **ASL AT**

Attività realizzate

Azione 3.1 Incremento del consumo di prodotti Bio

Azione 3.2 Comunicazione e Formazione all'utilizzo del prodotto Bio

Legame Alimentazione biologica e salute

DESCRIZIONE

Tra le attività realizzate si segnala la conduzione di analisi chimiche comparative (sempre fra prodotto Bio e non) in merito al quantitativo di zuccheri, acidità e pH e una vera e propria attività informativa ed educativa nei confronti di utenti e alunni delle scuole elementari e superiori, coinvolti con assaggi di prodotti locali Bio, distribuzione di materiale informativo e rappresentazioni teatrali. Di particolare rilevanza una mattinata dedicata a un'analisi sensoriale comparativa di prodotti Bio e da coltivazione tradizionale, con il coinvolgimento di più classi;

Lo stesso progetto con alcune varianti è stato presentato per l'anno 2011 ed è tuttora in fase di approvazione.

2. PROGETTO INTERREG **“Programme ALCOTRA 2007-2013”**

“Vers une nouvelle organisation de l'offre alimentaire locale: alimentation- consommateurs territoires transfrontaliers (ACTT)”

Soggetto attuatore: **ASL AT – Coldiretti Asti**

Attività da svolgere

Le attività da svolgere in merito al progetto Interreg sull'agricoltura di prossimità prevedono percorsi di formazione post-scolastica.

Verranno istituite 16 borse di studio per un periodo di 6 mesi cadauna ripartite su 8 cuochi e 8 aiuto cuochi nell'arco di due anni con retribuzione tramite borse di studio, atte a formare personale di ristorazione collettiva con particolare esperienza nella preparazione di piatti tipici locali tramite l'utilizzo di prodotti freschi; è prevista la collaborazione di consulenti esperti di cucina del territorio.

Vi sarà anche spazio per dei Co.co.co. rivolti a giovani diplomati e/o laureati che formeranno il personale.

OBIETTIVI

1. Obiettivi raggiunti Progetto Bio

- tutti i pazienti dell'ospedale "Cardinal Massaia" di Asti e dell'ospedale "Santo Spirito" di Nizza Monferrato hanno potuto degustare prodotti biologici presenti sul nostro territorio con annesso dépliant informativo dell'iniziativa (500/600 persone);
- anche i dipendenti delle mense dell'ospedale "Cardinal Massaia" di Asti, dell'ospedale "Santo Spirito" di Nizza Monferrato e della sede amministrativa hanno potuto degustare prodotti Biologici presenti sul nostro territorio con in allegato informativa su pieghevole, (circa 700 persone al giorno);
- informazione costante e permanente a utenti/dipendenti del vantaggio che ne deriva dall'utilizzo dei prodotti biologici e di filiera corta mediante la predisposizione dell' "Area del Bio" presso la piazza interna dell'Ospedale Cardinal Massaia contenente Totem e casetta con volantini informativi ;
- sviluppo della già presente area mercatale predisposta in una zona esterna dell'ospedale "Cardinal Massaia" con l'esposizione e la vendita di prodotti biologici oltre a quelli di filiera corta per la giornata del 12/05/2011 e successive;
- dati riassuntivi riguardanti l'analisi sensoriale effettuata dai ragazzi dell'I.I.S. G. Penna di Asti.
- L'istituzione di un Co.co.co. per una neo laureata in tecnologie alimentari della durata di 8 mesi.

2. Obiettivi previsti per il progetto Interreg

Su questo progetto l'obiettivo che si intende raggiungere è quello di dare una professionalità e di formare una mentalità mirata a produrre e ricercare sempre qualità anche in ambiti di grandi dimensioni ai giovani cuochi che affronteranno la futura professione.

RIFERIMENTI

Dott. Angelo Risi
Ufficio: 0141-484219
Cellulare: 335-1810963
E-mail: risi@asl.at.it



PREMIO

ITALIA A TAVOLA



TITOLO

**Welfare, sostenibilità, salute e gusto: la ristorazione aziendale di
Eni segnalato da Aiab**

REFERENTE

Eniservizi

SOGGETTI COINVOLTI

I servizi di ristorazione vengono gestiti da Eniservizi attraverso fornitori selezionati presenti su tutto il territorio nazionale, i destinatari dei servizi sono i dipendenti Eni delle sedi direzionali e operative che si affidano a Eniservizi per la gestione di tali attività.

Eniservizi ha definito un piano di interventi finalizzato sia ad integrare i principi e le linee guida, suggerite dal Ministero della Salute e dall'INRAN, per una sana alimentazione sia ad armonizzare i servizi di ristorazione con le politiche Eni sui servizi a supporto dei propri collaboratori (programma Welfare).

L'obiettivo finale è quello di dare ai fruitori dei servizi di ristorazione la possibilità di comporre consapevolmente il proprio pranzo e il proprio spuntino a fronte di un'ampia offerta di prodotti sani, sicuri, qualitativamente buoni nel rispetto delle tabelle merceologiche contrattualmente previste e che, a fronte delle tecnologie di lavorazione e cottura, conservino quasi inalterato il proprio valore nutrizionale.

DESCRIZIONE

Eniservizi si è posta l'obiettivo di promuovere un programma specifico che, attraverso la valutazione e il miglioramento di tutti i fattori che contribuiscono in maniera determinante alla qualità del servizio, garantisca un'offerta alimentare finalizzata alla prevenzione dei fattori di rischio che contribuiscono all'insorgere di patologie legate a comportamenti alimentari non corretti e alla promozione di comportamenti alimentari salutari.

Vista la molteplicità degli elementi che caratterizzano la filiera produttiva si citano alcuni degli ambiti di intervento:

- riorganizzazione dei ristoranti aziendali intervenendo sia sulle aree produttive, con l'introduzione di apparecchiature innovative orientate alla qualità, che assicurano la massima performance e al contempo un basso impatto ambientale dal punto di vista dei consumi, che sulle aree di distribuzione e consumo con la riorganizzazione degli spazi secondo i seguenti principi volti a migliorare il benessere psico-fisico dei consumatori: riduzione del riverbero acustico, eliminazione dei fumi e degli odori in sala, miglioramento del sistema di illuminazione, sostituzione di tavoli e sedie con modelli ergonomici, sistema di comunicazione agli utenti, utilizzo dei colori caldi per gli elementi di arredo sia per la linea distributiva che per la sala. In

relazione agli spazi disponibili viene individuata un'area per la produzione di pasti dedicati ad una dieta priva di glutine;

▪ costante revisione e aggiornamento dei capitolati tecnici, in particolare:

- prodotti ortofrutticoli esclusivamente di stagione e di provenienza nazionale, fatto salvo per la frutta tropicale: le banane sono prodotti del commercio equo-solidale;
- prodotti locali a marchio DOP e IGP;
- inserimento di almeno 1 prodotto ortofrutticolo al giorno proveniente da agricoltura biologica, oltre ai condimenti biologici quotidianamente previsti: olio extra vergine di oliva e aceto di vino;
- inserimento di almeno 1 prodotto al giorno proveniente dal circuito del commercio equo-solidale: quotidianamente è presente un prodotto, a rotazione fra caffè, zucchero, banane, taboule, lenticchie;
- inserimento, nel rispetto della stagionalità, di almeno 1 prodotto al giorno coltivato secondo i principi della lotta integrata;
- con riferimento alla filiera corta si segnala l'utilizzo di carne bovina di razza Piemontese del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese;
- sistema di bevande free beverage per ridurre il consumo delle bottiglie di plastica e delle lattine;
- carne (bovino, suino, avicunicoli): di filiera (nato, allevato, macellato, sezionato) in Italia;
- prosciutto cotto al naturale senza polifosfati, caseinati, latte in polvere, glutine. Iscritto nel prontuario AIC.
- Prosciutto di Praga: ricavato da coscia di suino intera di provenienza nazionale, non contiene polifosfati.
- Latte (fresco pastorizzato e UHT) di provenienza nazionale
- Formaggi/yogurt/burro prodotti con latte di provenienza nazionale
- Brioches (include anche gli snack presenti nei distributori automatici): senza grassi idrogenati ed aromi artificiali.
- Preparato biologico per brodo vegetale
- Uova fresche in guscio: da galline di produzione nazionale allevate all'aperto

Il processo di trasformazione prevede cotture al forno, al vapore e stufature, che richiedono la minima aggiunta di grassi aggiunti con moderazione al termine della cottura; i sughi e le salse per i primi e i secondi piatti devono essere preferibilmente cotti a bassa temperatura evitando la ricottura o il riscaldamento eccessivo, per le cotture è possibile il solo utilizzo di olio extra vergine di oliva e di olio di arachide, in funzione della ricetta. Presso le isole dei condimenti in sala è presente, oltre al sale marino, anche il sale iodato per la prevenzione della patologia del gozzo endemico.

▪ Sostenibilità ambientale: premesso che l'eventuale stoviglie monouso è costituito da mater-bi o bio-ware e che i bicchieri sono in PLA, l'ultimo impianto ristrutturato (2.000 pasti/giorno) è dotato di un sistema di lavaggio e raccolta vassoi che ha permesso l'eliminazione della tovaglietta copri vassoio con il conseguente risparmio di circa

12,4 kg di carta al giorno, e di un sistema semiautomatico di triturazione raccolta dei rifiuti organici per depressione; contestualmente i commensali sono stati educati alla separazione dei materiali presenti sui propri vassoi (carta, plastica, alluminio e materiale indifferenziato) all'atto della consegna del vassoio stesso. Nell'ambito della strategia multi disciplinare per la promozione della salute, la distribuzione di alimenti effettuata con i distributori automatici deve essere in linea con le recenti Linee Guida citate, in particolare gli elementi distintivi del servizi si riassumono in:

SOSTENIBILITA' AMBIENTALE

- Automezzi dedicati al servizio ecologici (b-fuel)
- Distributori automatici a basso impatto ambientale (illuminazione led, classe energetica A/A+/A++)
- Raccolta differenziata presso ogni area break (pet, indifferenziata, alluminio) con relativa campagna comunicativa

SOSTENIBILITA' ALIMENTARE

- Prodotti a Km zero
- Prodotti da produzione biologica certificata: almeno il 20% sul totale dei prodotti erogati;
- Prodotti commercio equo solidale: almeno il 20% sul totale dei prodotti erogati;
- Prodotti senza glutine: in ogni distributore automatico devono essere disponibili un prodotto salato e un prodotto dolce adatti ad una dieta priva di glutine, per quanto riguarda la tipologia e la varietà dei gelati, l'Appaltatore dovrà garantire la presenza di almeno 1 gelato senza glutine. Tutti i prodotti devono essere inseriti nel Prontuario AIC.
- Prodotti freschi: almeno il 30% sul totale dei prodotti erogabili deve appartenere al segmento della "linea fresco": macedonia con frutta, verdura, yogurt (intero, magro, di soia), polpa di frutta al 100% senza zucchero e senza conservanti aggiunti, etc. In ogni distributore automatico devono essere disponibili almeno tre tipologie di tramezzino e/o panino (confezionato in atm), di cui almeno uno della tipologia vegano.

SOSTENIBILITA' ALLE PERSONE: presso ogni palazzo uffici/sede operativa è disponibile un distributore automatico di latte fresco in confezioni da un litro, della tipologia intero di alta qualità e parzialmente scremato, al prezzo speciale di 1 euro. Il servizio è in fase di estensione presso i siti che hanno da poco aderito alla gestione del servizio da parte di eniservizi.

Sono anche disponibili i servizi di "take - away serale" e "torte da ricorrenza", che prevedono rispettivamente la fornitura su prenotazione di piatti pronti da asporto per uso privato e di torte/salatini personalizzati da ritirare presso i ristoranti aziendali fino alle 19.00.

OBIETTIVI

Il modello di ristorazione eni applicato, sia presso i ristoranti aziendali che nell'ambito della gestione del servizio di vending, ha fra i propri obiettivi la promozione e la diffusione delle corrette e sane abitudini alimentari, la promozione del territorio e dell'ambiente attraverso la rilevante presenza di prodotti a marchio DOP/IGP e provenienti da agricoltura biologica e a lotta integrata ai quali si affiancano prodotti della rete equosolidale.

L'offerta alimentare esalta "il menù mediterraneo" ed integra in esso gli elementi di internazionalità che caratterizzano la popolazione eni, questa scelta ha evidenziato l'inserimento del kebab nell'offerta del menù mediterraneo distinguendosi per il forte messaggio di integrazione.

RIFERIMENTI

Rolando Letizia ; Grassi Giuseppe

Mail: letizia.rolando@eniservizi.eni.it ;

giuseppe.grassi@eniservizi.eni.it



PREMIO

ITALIA A TAVOLA



TITOLO

Cosa bolle nelle pentole della mensa scolastica segnalato da **Aiab**

REFERENTE

Ilia Maino responsabile servizi scolastici Istituzione Sophia

SOGGETTI COINVOLTI

Comune di San Lazzaro di Savena – Assessorato alla qualità educativa e Istituzione Sophia

DESCRIZIONE

Il Servizio Refezione Scolastica dell'Istituzione Sophia – Comune di San Lazzaro di Savena è gestito in forma diretta e produce pasti per i frequentanti gli asili nido, le scuole dell'infanzia e le scuole primarie del territorio; i pasti per gli alunni delle scuole secondarie di primo grado sono acquistati presso la Ditta Concerta SpA

Nei centri comunali vengono prodotti giornalmente in media 2150 pasti. In particolare giornalmente vengono confezionati circa 100 pasti speciali per patologie e circa altrettanti per altre motivazioni (es: con esclusione di carne e/o di maiale e/o vegetariani o vegani).

L'approvvigionamento delle materie prime avviene mediante gare d'appalto, sulla base di capitolati specifici per tipologia di prodotto e secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (40% prezzo – 60% qualità dei prodotti e/o della fornitura offerti).

In sede di valutazione dell'offerta tecnica vengono riconosciuti punteggi maggiori alle ditte che propongono:

- una maggiore quota di prodotti biologici e/o a lotta integrata e/o tipici, tradizionali, Dop e Igp, rispetto ai livelli minimi previsti già dai capitolati;
- prodotti vegetali freschi e/o congelati di provenienza geografica regionale e/o locale;
- l'utilizzo di imballi costruiti con materiale riciclato e riciclabile;
- il possesso di certificazione di qualità International food standard o similari,
- la presentazione di un piano di analisi per la ricerca di ormoni multi residuali, OGM e/o pesticidi residui sui prodotti forniti con un numero maggiore di analisi rispetto ai livelli minimi già previsti dai capitolati;
- i criteri di selezione dei loro fornitori rispettosi dei principi di ecosostenibilità ed equità etico sociale.

Inoltre **vengono esclusi dalla fornitura** prodotti contenenti OGM e prodotti ittici congelati e/o surgelati proveniente dalle zone Fao 51,57 e 61.

Per quanto attiene la qualità delle derrate impiegate **sono di origine biologica** i seguenti prodotti:

latte, latticini freschi, yogurt, parmigiano reggiano (nella misura del 50%), uova fresche, derivati dal pomodoro, biscotti e merendine

confezionate sia dolci che salate, olio extravergine di oliva, confettura di frutta, miele, succhi di frutta, pasta di semola e riso (nella misura del 40%), pasta all'uovo, prodotti ortofrutticoli congelati e surgelati (nella misura del 50%), prodotti ortofrutticoli freschi (nella misura del 40%), carni avicole e carni bovine.

I prodotti a filiera corta e a Km 0 presenti sono:

carni bovine biologiche, provenienti da allevamenti dell'Appennino bolognese e fornite da un macello che ha consorziato diversi produttori della zona, pane fresco e **uova biologiche provenienti esclusivamente da galline allevate a terra.**

Per quanto riguarda la fornitura di prodotti ortofrutticoli freschi, oltre alla quota di biologico sopra riportata, viene privilegiato l'acquisto di prodotti da lotta integrata e del territorio provinciale.

Sono inoltre utilizzati prodotti del fair trade, quali cacao, cioccolatine, snack dolci e banane, oltre che prodotti IGP e DOP come mortadella di Bologna, bresaola della Valtellina, prosciutto crudo di Parma, parmigiano reggiano, pesche nettarine e pere di Romagna.

Viene somministrata **acqua potabile dell'acquedotto pubblico**; le stoviglie impiegate sono di tipo riutilizzabile, solo in caso di emergenza o per eventi particolari vengono utilizzate stoviglie usa e getta in MaterBi..

I prodotti per pulizia impiegati nelle mense scolastiche e nei centri di preparazione sono in prevalenza prodotti **Eco label**, in particolare per i prodotti spray è richiesta l'assenza di gas propellenti.

Le tovagliette e gli asciugamani utilizzati nel servizio sono in carta riciclata, costituita da impasto fibroso tipo B e non sbiancata con prodotti derivati dal cloro.

In tutte le strutture viene effettuata la raccolta differenziata dei rifiuti, inoltre **nei centri di cottura viene effettuata anche la raccolta degli oli esausti.**

Gli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti, servizio affidato a una ditta esterna, sono del tipo a basso impatto ambientale, con alimentazione a metano o ecodiesel euro 4 con Fap e ibridi (metano/elettrici).

Le tabelle dietetiche ed i menù in uso tengono conto delle recenti Linee guida nazionali sulla ristorazione collettiva, in particolare è stata ridotta la quota proteica di origine animale, limitando la somministrazione dei vari tipi di carne a 2 volte la settimana, mentre è stata incrementata la frequenza della somministrazione settimanale sia di pesce che di legumi.

Nei menù sono in fase di introduzione piatti vegetariani e di piatti multiculturali.

Il centro di via Paolo Poggi ha seguito un progetto borsa lavoro nell'ambito degli interventi comunali a sostegno di soggetti colpiti dalla crisi economica, inserendo all'interno del proprio organico un'unità con mansioni di aiuto cuoca.

OBIETTIVI

L'obiettivo principale è proporre menù sani ed equilibrati in grado di soddisfare i bisogni nutrizionali dei bambini garantendo al contempo un buon livello di gratificazione.

Non va dimenticata, tuttavia, un'attenzione alla riduzione degli sprechi, sia rispetto al cibo lasciato nel piatto ma anche, e soprattutto, alla riduzione delle risorse energetiche necessarie alla produzione dei cibi. Nello specifico la proposta di menù a basso contenuto di proteine animali consente un'importante riduzione del consumo di acqua.

Imprescindibile resta l'impegno di educare i bambini (che, si sa, si formano con l'esempio più che con le ramanzine):

- al rispetto delle cose e del cibo, proponendo una logica opposta a quella dell'usa e getta;
- ad affinare il gusto per cibi di qualità proponendo prodotti DOP e IGP (se si abitua a mangiar bene sarà più difficile che si appassionino al cibo spazzatura);
- a conoscere ed apprezzare la storia degli alimenti e dei cibi. Troppo spesso il loro rapporto con gli alimenti inizia e finisce nel banco del supermercato.

Ultimo, ma non certo per ordine di importanza, l'impegno rivolto alla partecipazione dei cittadini e degli utenti che, grazie al **Comitato mensa**, svolgono un ruolo fondamentale di pungolo e di stimolo: un confronto continuo, a volte anche serrato, ha dato risultati importanti costringendoci ad elevare la qualità dei servizi offerti.

RIFERIMENTI

Ilia Maino – responsabile servizi scolastici Istituzione Sophia
Ilia.maino@comune.sanlazzaro.bo.it
Tel. 051 45 02 61 -fax 051 45 08 70
Cell. 3346338683



PREMIO

ITALIA A TAVOLA



TITOLO

La Qualità Coop: l'olio extravergine

REFERENTE

Coop Italia

SOGGETTI COINVOLTI

L'attività viene rivolta sia ai fornitori che ai sub fornitori; per quanto riguarda i primi le aziende fornitrici devono essere certificate secondo la norma ISO 9001. I frantoi utilizzati (sub-fornitori) vengono ispezionati in partenza e poi a seguire negli anni attraverso verifiche sulle strutture e sulla conduzione degli impianti.

DESCRIZIONE

Applicazione, da Luglio 2001 , di un disciplinare di produzione per l'olio extra vergine di oliva a marchio Coop che definisce le procedure, la documentazione ed i controlli necessari per la conduzione operativa. I compiti dei fornitori sono quelli di garantire la conformità dei prodotti rispetto alla documentazione di origine, delle caratteristiche organolettiche e chimico fisiche.

Per controllare la corretta rispondenza a quanto concordato, Coop effettua delle analisi. Tra i vari controlli che effettuiamo gli alchil esteri sono proprio al centro delle nostre valutazioni per l'olio extra vergine di oliva. Da circa due anni, quindi in largo anticipo rispetto alle disposizioni di legge, il nostro disciplinare prevede dei limiti massimi di alchil esteri pari a 70 ppm per la linea "mediterraneo" e 40 ppm per la linea "italiano".

OBIETTIVI

Proporre ai consumatori prodotti con le maggiori garanzie possibili in termini di genuinità e sicurezza

RIFERIMENTI

Sergio Stagni, Responsabile Controllo Qualità Coop Italia

OBIETTIVI

I principali obiettivi dell'azienda e dunque di tutti i suoi strumenti sono principalmente :

- **corretta identificazione** dei prodotti ittici mediante l'utilizzo di semplici e pochi trucchi a seconda della specie ittica in esame.
- Conoscenza della **provenienza**, delle caratteristiche generali del **sistema di pesca** e tutto ciò che deve essere dichiarato in etichetta secondo la normativa vigente
- Conoscenza delle numerose **specie di allevamento e tipologie di allevamento** oltre a quelle più comunemente conosciute.

Caratteristiche, pregi e difetti di un prodotto ittico di allevamento rispetto ad uno selvaggio.

- **riconoscimento della freschezza** dei prodotti ittici e verifica di eventuali **non conformità**
- verifica degli **additivi** consentiti dalla legge e dell'utilizzo di additivi non dichiarati.
- i **parassiti e microrganismi** più comuni e pericolosi nei prodotti ittici. Precauzioni e sistemi per neutralizzarli e consumare pesce in modo sicuro.
- istruzioni per una **migliore gestione domestica** dei prodotti ittici a vantaggio della loro freschezza e conservazione
- nozioni pratiche sulla **filettatura** delle principali specie presenti in commercio
- informazioni **sensoriali, nutrizionali e di cottura** in merito alle principali specie presenti in commercio
- filtrare le informazioni dei Media ed essere aggiornati sulle novità nel settore

RIFERIMENTI

www.eurofishmarket.it

www.eurofishmarket.it/ittio_gusto.php

www.eurofishmarket.it/bibliografia.php

Valentina Tepedino: info@eurofishmarket.it

Giulio Tepedino: giulio@eurofishmarket.it