

**COMMISSIONE PARLAMENTARE DI INCHIESTA
SUI FENOMENI DELLA CONTRAFFAZIONE,
DELLA PIRATERIA IN CAMPO COMMERCIALE
E DEL COMMERCIO ABUSIVO**

RESOCONTO STENOGRAFICO

33.

SEDUTA DI GIOVEDÌ 10 SETTEMBRE 2015

PRESIDENZA DEL PRESIDENTE **MARIO CATANIA**

INDICE

	PAG.		PAG.
Sulla pubblicità dei lavori:		Gallinella Filippo (M5S)	8
Catania Mario, <i>Presidente</i>	2	Mongiello Colomba (PD)	9
		Russo Paolo (FI-PdL)	5, 7
Esame della proposta di relazione sulla contraffazione nel settore dell'olio di oliva (relatore Mongiello):		Audizione del Sostituto Procuratore della Repubblica presso la Procura di Bari, Francesco Quercia:	
Catania Mario, <i>Presidente</i>	2, 4	Mario Catania, <i>Presidente</i>	10, 14, 16
Mongiello Colomba (PD)	2	Cariello Francesco (M5S)	14
		Mongiello Colomba (PD)	14
Esame della proposta di relazione sulla contraffazione nel settore della mozzarella di bufala campana (relatore Russo):		Quercia Marcello, <i>Sostituto procuratore presso la procura della Repubblica di Bari</i> .	11, 14
Catania Mario, <i>Presidente</i>	5, 6, 7, 10	ALLEGATO: Relazione del Sostituto Procuratore della Repubblica presso la Procura di Bari, Francesco Quercia	17
Cariello Francesco (M5S)	7		
Cenni Susanna (PD)	6, 8		

PRESIDENZA DEL PRESIDENTE
MARIO CATANIA

La seduta comincia alle 8,35.

(La Commissione approva il processo verbale della seduta precedente).

Sulla pubblicità dei lavori.

PRESIDENTE. Avverto che, se non vi sono obiezioni, la pubblicità dei lavori della seduta odierna sarà assicurata anche attraverso impianti audiovisivi a circuito chiuso.

(Così rimane stabilito).

Esame della proposta di relazione sulla contraffazione nel settore dell'olio di oliva (relatore Mongiello).

PRESIDENTE. Oggi abbiamo la necessità di riprendere il filo del lavoro che avevamo lasciato prima dell'interruzione estiva. Come ricordate, avevamo approvato tre relazioni. Come era stato deciso, *illo tempore* esse sono state immediatamente trasmesse alla Presidenza della Camera.

Nella prossima riunione dovremmo tornare sul tema per vedere come rapportarci con i capigruppo e con la Presidenza della Camera per la discussione in Aula di queste relazioni.

Adesso dobbiamo completare il lavoro che ci eravamo prefissi con le due relazioni ancora pendenti. Recentemente gli uffici della Commissione hanno ricevuto i testi e stanno lavorando a una sistemazione redazionale. Nel frattempo, vi sono

state inoltrate le bozze dei due testi, in modo che si possa eventualmente fare qualche considerazione al riguardo.

Prima di tutto ciò, credo sia prioritario – come abbiamo fatto anche per le altre relazioni – dare la parola al vicepresidente Mongiello, che è relatrice per l'olio d'oliva, affinché ci presenti il testo predisposto.

COLOMBA MONGIELLO. Grazie, presidente. Ringrazio i membri della Commissione anche per gli spunti che sono giunti durante tutte le audizioni soprattutto in merito alla relazione relativa a questa filiera molto delicata. Ringrazio, quindi, la presidenza della Commissione per avermi voluto affidare proprio questo tema, rispetto a un percorso che ci siamo dati e che è stato molto interessante, visti i protagonisti che si sono avvicinati nel quadro di un lavoro che ci eravamo prefissati.

Mi definisco un parlamentare fortunato perché ho avuto la possibilità di testare alcune norme che avevamo approvato nella precedente legislatura e l'impatto che queste norme hanno avuto sull'effettiva applicazione dell'intera legge. Inoltre, di recente la normativa europea ha in parte mutuato i primi quattro articoli della legge olio.

Nel corso delle audizioni sono venuti spunti molto interessanti rispetto ad alcune indagini che si stanno effettuando in giro per l'Italia. Vorrei dire ai colleghi che ci stiamo interessando di una filiera che spesso viene caratterizzata da tentativi riusciti di miscelazione con materia di basso costo, fino ad arrivare all'utilizzo di scarti da cucina, che vengono deodorati, raffinati e messi in commercio come olio extravergine d'oliva. Questo è il frutto di diverse operazioni che ci hanno illustrato

gli auditi che si sono avvicendati in Commissione.

Siamo allertati, quindi, da alcuni fenomeni che stanno avvenendo, violando strumenti normativi, innanzitutto perché l'olio è uno dei simboli rinomati delle nostre produzioni, che assume agli occhi dell'immaginario mondiale una certa reputazione ed emotività.

Possediamo 350 cultivar, che sono il frutto di una genetica che conserviamo agli occhi dell'olivicoltura mondiale e che molto spesso evocano i paesaggi dei luoghi di produzione del nostro Paese, ma soprattutto sono la storia antica, millenaria del Mediterraneo. C'è, poi, tutto il tema della salubrità, che abbiamo affrontato.

In base a questi parametri, che ho riassunto brevemente, diciamo che l'olio è uno di quei prodotti facilmente vendibili all'estero, ma anche facilmente adulterabili. Va da sé che i comportamenti illeciti tesi a trarre maggiore profitto con oli falsamente italiani, meno pregiati o scadenti vanno addirittura a formare materie prime estranee all'olio. Per questa ragione diventano anche più appetibili rispetto a un prodotto che molto spesso viene venduto con evocazioni geografiche del tutto estranee all'impianto normativo, ma che sono utilizzate soprattutto nel fenomeno dell'*Italian sounding*. Mi riferisco alle colline toscane, per fare un esempio, tanto care a un olio venduto soprattutto negli Stati Uniti.

Noi abbiamo esaminato alcune azioni che i magistrati ci hanno illustrato nelle diverse audizioni. Abbiamo olio straniero vestito da olio italiano; olio deodorato vestito da olio extravergine di oliva e soprattutto olio che viene trasformato attraverso operazioni cartacee che gli stessi auditi ci hanno spiegato.

Per dire la verità, l'imponente operazione « Olio di carta » ha messo in luce diversi fenomeni. Si tratta, infatti, di un prodotto che molto spesso ha una dicitura falsa in etichetta, per cui abbiamo scoperto che viene venduto olio che in realtà non corrisponde in minima parte al prodotto contenuto in bottiglia.

Questi fenomeni avvengono perché fino a ieri non avevamo contezza della situazione, visto che non avevamo una tracciabilità di questo prodotto. Poi anche grazie al SIAN (Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione) siamo stati in grado di scoprire la reale produzione dell'olio, risalendo all'olio che entra nel nostro Paese e quello che ne esce commercializzato.

Inoltre, c'è un problema di falsa fatturazione che è emersa nel corso delle audizioni, oltre alla miscelazione di categorie di oli diversi.

Presidente, la relazione è abbastanza consistente, quindi invito i colleghi leggerla con attenzione, facendomi pervenire eventuali osservazioni.

A ogni modo, c'è un problema di mancanza di registri delle rese dell'olio, che gli stessi auditi hanno sottolineato, insieme a un altro problema che non avevo esaminato neanche nell'elaborazione della legge n. 9 del 2013, la cosiddetta « salva olio », ovvero la documentazione del valore legale dei trasporti.

Anche il Sostituto Procuratore della Repubblica di Trani, il dottor Savasta, ha sottolineato questo aspetto nell'operazione che ha portato agli arresti a Trani, quindi al sequestro di tonnellate di prodotto. Un altro problema che gli auditi hanno esaminato è quella della pubblicazione dei flussi. Questo è venuto fuori anche dall'audizione che abbiamo fatto con l'Agenzia delle dogane e con la visita che abbiamo fatto *in loco*. Abbiamo scoperto, quindi, una distonia tra i flussi di entrata e i flussi di uscita.

Le operazioni sono state molto interessanti. Nella relazione ho cercato di riassumere le osservazioni che sono venute dalle audizioni, ma anche al di fuori di esse, evidenziando gli strumenti che gli auditi ci suggeriscono per poter migliorare e ottimizzare i testi normativi.

Sono venute fuori diverse osservazioni, soprattutto in merito ad alcune attività giudiziarie di indagine. Emerge un'impalcatura abbastanza anacronistica per quel che riguarda la classificazione degli oli. Peraltro, si tratta di una discussione — come saprà il presidente — che va avanti

da qualche tempo, anche a livello di organismi internazionali come il COI (International Olive Council). Qui è stata sollevata anche da Federolio e Assitol. La questione è quella della classificazione che ho illustrato, appunto, all'inizio della relazione. Infatti, mi rendo conto che pochi sanno come vengono classificati e spesso anche falsificati gli oli. Pertanto, ho preferito definire all'inizio la classificazione degli oli vergine, extravergine, le miscele e quant'altro.

Chiaramente, su questo si sviluppa il tema della contraffazione, della lealtà del commercio e della trasparenza nei confronti dei consumatori.

C'è, poi, il tema delle rese produttive di cui parlavo prima, unitamente alla mancanza di una documentazione ufficiale, avente forza legale, dei modelli di trasporto che accompagnano gli oli, specialmente quelli di importazione, a partire dai porti di sbarco.

In tema di sanzioni afflittive, vi è la debolezza della capacità sanzionatoria rispetto alla materia dell'etichettatura. È vero che c'è una legge italiana e che ci sono normative europee, ma rispetto a tutte le audizioni mi è sembrato di capire che anche su questo tema c'è qualche debolezza.

Farei un'altra sottolineatura in merito alle produzioni olearie minori. Abbiamo ascoltato l'Assitol, che ha chiuso il ciclo delle audizioni prima della fase estiva, ed è venuta fuori soprattutto la mancanza di interesse di classificazione per oli cosiddetti « minori », che molto spesso si prestano anche a *blend* e miscele che vanno sotto il nome di olio extravergine di oliva.

Mi avvio alla conclusione. Ho suggerito una serie di problematiche aperte, che, come vedete, sono espresse in punti in maniera da offrire ai colleghi la possibilità di poter intervenire. Si tratta di spunti che sono venuti fuori da tutte le audizioni e anche da come hanno impattato le due leggi di riferimento. Vengono fuori, quindi, alcune osservazioni. Inoltre, è entrato in vigore il SIAN.

Penso che sia utile rendere pubblici i dati olivicoli presenti nel SIAN perché fino

a ieri avevamo dei dati estremamente incerti rispetto alla produzione di olio in Italia. Dopodiché abbiamo scoperto improvvisamente che quella produzione era dimezzata rispetto ai valori reali di qualche anno prima. Quindi, per evitare tutte quelle produzioni di carta che arricchiscono molto spesso il prodotto, di cui l'illecito all'articolo 484 del Codice penale, penso che su questo possiamo porre rimedio perché l'Italia ha fatto da apripista rispetto a una normativa europea che non esiste.

Chiudo, quindi, sulla produzione degli oli minori. Alla luce di quello che avevamo già approvato e della sua relazione quadro, presidente, ovvero la prima che ha caratterizzato il lavoro di questa Commissione, sarebbe opportuno riportare qui alcune indicazioni contenute proprio in quella relazione. Le ho inserite come punto aperto, ma, visto che l'abbiamo approvata, ritengo faccia parte del lavoro che questa Commissione ha svolto. In quella relazione sono, infatti, contenuti alcuni temi di riflessione che possono essere riportati anche nella relazione della filiera olio.

Concludo qui il mio intervento. Voglio ribadire ai colleghi che l'ultima parte contiene spunti di riflessione. Entro qualche giorno porteremo a conclusione questo lavoro, che è stato veramente interessante. Personalmente, non mi sarei mai aspettata – mi riferisco anche agli interventi degli auditi e soprattutto ad alcuni PM che hanno arricchito il nostro lavoro – che venisse fuori una relazione che non fa parte di uno strumento normativo rigido, ma che è stata un *work in progress* che ci ha portato ad alcune riflessioni normative interessanti.

PRESIDENTE. Invertendo quello che dovrebbe essere il naturale ordine logico dei lavori, prima di dare la parola a tutti voi per interventi sulla relazione della collega Mongiello, preferisco dare la parola al collega Russo per una presentazione. So, infatti, che l'onorevole è impegnato in altra Commissione a breve.

Esame della proposta di relazione sulla contraffazione nel settore della mozzarella di bufala campana (relatore Russo).

PRESIDENTE. Prego il collega Russo di presentare la sua relazione, dopodiché torneremo su ambedue per richieste, chiarimenti e confronti.

PAOLO RUSSO. Grazie, presidente. Si tratta di una relazione vera, nel senso che quella che offro ai colleghi è non più di una bozza e di un'ipotesi di lavoro, molto descrittiva e molto aperta, come è naturale che sia rispetto a una vicenda che ha una storia tutta particolare.

Provando a leggere la relazione buttata giù, si comprende anche un pezzo della storia della filiera agroalimentare del nostro Paese, quindi criticità e anche straordinarie eccellenze, ma anche le fasi e l'approccio del consumatore rispetto a un prodotto che ha un *appeal* così importante dal punto di vista non soltanto del gusto, ma anche economico.

C'è una prima parte che descrive la storia antica, più o meno bimillenaria, di questo prodotto. C'è un secondo aspetto che riguarda il piano normativo, partendo da alcuni elementi, primo fra tutti una riflessione sul fatto che è del 1925 la prima norma che ha provato a dettare regole perché si chiarisse qual era e come dovesse essere il prodotto che si ricavava dal latte e soprattutto in che misura dovesse essere tutelato con quelle caratteristiche.

Poi c'è la storia più recente, che è anche di maggiore *appeal* dal punto di vista commerciale, visto che, come dicevo, è nell'ordine di centinaia di milioni di euro di valore. Come è naturale che sia e come questa Commissione sa bene, avendo opportunamente audito figure che hanno illuminato la descrizione di questo fenomeno, maggiore è l'impatto economico e maggiore è anche l'attrazione sul fronte delle attività di contraffazione.

Veniamo, poi, a fatti contemporanei, che sono di carattere sociale ed economico. Penso a tutte le aggressioni che ha

subito questo prodotto, dalle zoonosi alle mafie, dalle brucellosi alle diossine, dall'emergenza rifiuti alle Terre dei fuochi. Sono tutte vicende che hanno inciso sul prodotto, sulla sua appetibilità e anche sulle attività contraffattive e sugli strumenti che il sistema ha messo in campo per evitare che queste contraffazioni si ripetessero.

Vi è, poi, una storia attuale, quella degli ultimi 3-4 anni, che ha visto — dobbiamo dirlo con molta franchezza — un atteggiamento un po' schizoide da parte del legislatore.

Prima ci siamo orientati — con la medesima finalità, sia ben chiaro, ma con atteggiamento obiettivamente schizoide — verso la separazione netta, ovvero con opifici separati, che aveva uno scopo sollecitatoci, per la verità, non soltanto dalle forze dell'ordine, ma anche dall'attività che la Commissione agricoltura della precedente legislatura aveva posto in essere. Il senso era, infatti, quello di garantire un controllo efficace e diretto in opificio.

Successivamente, il legislatore ha ritenuto questa strada non più percorribile, lasciando un percorso obiettivamente più aperto. In particolare, il legislatore ha fatto questo sulla base di una valutazione complessiva. Da una parte si garantiva una maggiore tracciabilità, che era l'elemento fondante per consentire maggiore apertura, controlli più agili e anche più libertà all'attività di impresa.

In realtà questo percorso ha funzionato a metà perché la tracciabilità garantita non c'è stata. C'è stata quella libertà di impresa, ma non ci sono sanzioni. Di fatto, in questo momento questa condizione, per cui da una parte c'è una maggiore facilità sul fronte dei controlli e dall'altra una maggiore libertà per l'attività di impresa, risulta vivacemente sbilanciata a favore di un esercizio dell'attività di impresa sostanzialmente priva di controlli serrati, proprio per il sistema che si è posto.

C'è un'ulteriore parte — la più aperta offerta alla vostra valutazione — che contiene non tanto le conclusioni, bensì le proposte, che si articolano sostanzialmente sulle criticità registrate. La prima tra tutte

è la proposta di attivare misure e procedure tese alla destagionalizzazione della lattazione, per garantire quando vi è maggiore necessità di prodotto, quindi maggiore quantità di prodotto.

Ovviamente, l'elemento cardine è rappresentato da una tracciabilità che deve essere efficace, totale, assoluta e facilmente misurabile.

L'altro aspetto, che riguarda sì la mozzarella di bufala campana DOP, ma il mondo mozzarella nel suo insieme, di bufala e non, ha a che fare con l'etichettatura. Parliamo di un'etichetta che finalmente garantisca il consumatore nel suo desiderio di acquistare esattamente ciò che ha in testa e di cui ha voglia.

Abbiamo una proposta sul sistema dei controlli, tesa a distinguere il sistema del prodotto a marchio. Infatti, il prodotto a marchio si distingue da quello non a marchio non tanto per la replicabilità del prodotto quanto per la tradizione artigianale del prodotto stesso. Pertanto, il tentativo è non quello di allontanare questo prodotto dai sistemi industriali, ma di rendere quei sistemi industriali con un profilo di forte artigianalità, altrimenti si perde in sé la connotazione del prodotto a marchio. Si tratta, dunque, di preservare l'artigianalità e di scegliere modelli eletti che consentano di indicare una prospettiva di questo prodotto sui mercati nazionali e internazionali.

Inoltre, mi sono peritato di buttar giù nove concetti chiave di questa relazione, che sembrano astratti rispetto alla specificità. Tuttavia, il mio non vuole essere un glossario, bensì una lista di nove concetti che vengono fuori da questa relazione e che possono essere punti fissi nell'approccio a questo mondo complesso, che rappresenta una filiera importante. Peraltro, è un mondo che ci viene invidiato, al quale — di questo ringrazio non soltanto i colleghi e il presidente, ma anche i funzionari che hanno aiutato questo percorso — questa Commissione sta rivolgendo la giusta attenzione proprio per rispondere a quella domanda di tutela che viene da più parti.

PRESIDENTE. Ringrazio il collega Russo. Come avete ascoltato dai due relatori, siamo in presenza di testi che possono essere senz'altro considerati delle bozze sulle quali tutta la Commissione ha facoltà di intervenire con richieste, considerazioni, suggerimenti e quant'altro.

Nel frattempo la segreteria della Commissione sta già lavorando alla fase di sistemazione redazionale che era già stata fatta anche nelle altre tre relazioni. Pertanto, il lavoro va avanti anche sotto quell'aspetto. Sono, dunque, da considerare bozze anche sotto questo profilo.

Vi chiedo di discutere prima sull'olio. Cedo, quindi, la parola ai colleghi che desiderano intervenire.

SUSANNA CENNI. Vorrei porre una domanda procedurale per capire come intendiamo andare avanti. Le sue intenzioni sono di portare in approvazione di questi due testi entro quale data?

Pur considerandole entrambe bozze, mi è sembrato di capire, anche dalle relazioni dei due colleghi, che ci sono stati di avanzamento un po' diversi. Mentre quella sull'olio mi sembra già abbastanza definitiva, il collega Russo — non so se ho inteso male le sue parole — ha parlato di una sintesi, ma non ho chiaro se si aggiungerà o meno altro materiale alla sua relazione. Chiedo questo per capire, appunto, come intende procedere.

PRESIDENTE. Oggi non approviamo nulla. Questo mi pare pacifico. È probabile che il testo Mongiello sia più avanti di quello Russo, ma non escluderei che la settimana prossima si possa arrivare all'approvazione di entrambe le relazioni. Molto dipende anche dal lavoro che stanno facendo gli uffici, che hanno giustamente i loro tempi, e che è in una fase più avanzata sul testo Mongiello rispetto a quello Russo.

Quindi, l'idea è di avere la prossima riunione da qui a sette giorni, quindi giovedì della settimana prossima, alle 8.30, con l'auspicio di approvare, con più probabilità, il testo Mongiello, ma forse anche il testo Russo. Vediamo, tuttavia, quali

difficoltà vengono fuori e come i testi maturano nei prossimi giorni grazie al lavoro degli uffici.

Adesso io proporrei di svolgere un blocco di interventi sull'olio e poi, compatibilmente con la presenza del collega Russo, che credo sia impegnato in altra Commissione, sulla mozzarella di bufala campana.

PAOLO RUSSO. Presidente, come lei sa, c'è la Commissione Agricoltura, in cui sono relatore nella vicenda ippica. Questa è la mia difficoltà.

Rispetto al testo, devo dire che è acerbo per i tempi, non per il merito, nel senso che andrebbe guardato, soprattutto in relazione a elementi sui quali riflettere ulteriormente la prossima settimana. Sarebbe, quindi, utile che arrivassero proposte puntuali.

PRESIDENTE. Quello che sto per dire è anomalo, ma suggerisco che, se il collega Russo si dovesse allontanare, potrei raccogliere io, con gli uffici della Commissione, gli interventi sulla mozzarella di bufala. Dopodiché, vedremo come procedere con il relatore.

A ogni modo, direi di andare avanti, cominciando con l'olio d'oliva. Do, quindi, la parola ai colleghi che intendano intervenire.

FRANCESCO CARRIERO. Grazie, presidente. Ringrazio anche la relatrice per la sintesi e per il corposo contenuto del documento, al quale ritengo, comunque, vadano fatte delle aggiunte. Voglio, dunque, fare dei rilievi.

Riguardo alla discussione sulla metodologia, ritengo che ci vorrebbe almeno un'altra sessione di discussione sulla base delle valutazioni che faremo oggi, per compendiarle in un unico documento gli spunti da parte di tutti e per poi arrivare alla votazione finale.

Detto questo, in sintesi, le mie segnalazioni sul lavoro della collega Mongiello riguardano principalmente le criticità esposte. Infatti, nella relazione si evince un grado di concentrazione su due delle cri-

ticità emerse durante le audizioni, il fenomeno degli oli deodorati e quello delle false fatturazioni, ovvero dell'olio di carta, come viene denominato.

Manca, però, una terza criticità, emersa notevolmente durante le varie audizioni grazie a qualche spunto interessante di diversi auditi, sull'origine non indicata o comunque sulle miscele.

Ecco, avendo evidenziato quei due aspetti critici, ritengo che il documento sia mancante di questo terzo aspetto, che, invece, merita una trattazione approfondita, anche perché è emerso dalle varie audizioni. Quindi, fermo restando il capitolo, riguardo alle indicazioni di origine, penso che anche dal punto di vista dell'ordinamento giuridico della contraffazione, come giustamente è classificato e riportato nel documento, se facciamo riferimento alla contraffazione propriamente detta, come si evince dal punto 2 del documento, parliamo di false attestazioni dell'indicazione di provenienza geografica.

In questo ambito, essendo questa la Commissione che studia il fenomeno della contraffazione ed essendo la contraffazione, secondo la classificazione nel settore agroalimentare nel rapporto Iperico, concentrata principalmente sulle false attestazioni di indicazione di provenienza geografica, a nostro avviso, dovremmo puntare l'attenzione su questo fenomeno, legato proprio a quella terza criticità che avevo già anticipato.

Su questo ritengo vada anche fatta menzione del fenomeno – caso di studio approfondito anche dall'Agenzia delle dogane – che è stato identificato come cartello italo-spagnolo, sul quale apro una parentesi, anche in termini di proposta alla Commissione.

Dato che in quell'audizione ci sono state presentate delle note informative inviate all'ispettorato del MIPAAF da parte dell'Agenzia delle dogane che a oggi non hanno ricevuto risposta – parlo di almeno nove note inviate dal 2006 al 2015 – credo che la Commissione nel suo complesso debba farsi promotrice di un'interrogazione al Ministero delle politiche agricole

affinché esse abbiano una risposta. Questa è un'iniziativa che come membri di questa Commissione potremmo prendere. Chiudo la parentesi su questo argomento.

La proposta che faccio alla collega riguarda gli studi relativi alle indicazioni di provenienza geografica degli oli. Esiste, infatti, un bando e anche un progetto a livello comunitario nell'ambito del programma Horizon 2020 che fa riferimento all'autenticazione dei prodotti alimentari e, in particolare, a uno specifico aspetto relativo all'autenticazione dell'olio d'oliva.

In questo programma si fa riferimento a progetti scientifici che permettano, appunto, la certificazione su base scientifica dell'origine geografica del prodotto. Credo, quindi, che occorra una menzione di questo programma, a questo progetto e ai suoi risultati, soprattutto perché anche a livello italiano ci sono programmi scientifici che hanno determinato una certa innovazione in questo ambito.

Come gruppo politico abbiamo promosso la realizzazione, presso il Ministero delle politiche agricole, di una banca dati a cui queste ricerche scientifiche debbano far riferimento. Ritengo che vada fatta menzione di questo aspetto, soprattutto — ripeto — per una corretta identificazione dell'origine geografica, quindi per dare una risposta a quella terza criticità che è stata sollevata ed è emersa nelle audizioni.

In estrema sintesi, la nostra valutazione verte a chiedere l'inserimento di un capitolo dedicato o comunque di un approfondimento sulle questioni dell'origine geografica dei prodotti perché, a nostro avviso, questo approccio eliminerebbe totalmente il fenomeno dell'*Italian sounding*. Infatti, una cosa è promuovere il *made in Italy*, un'altra è limitare i danni generati da queste produzioni, come emerso nell'audizione dell'Agenzia delle dogane, che portano alla valorizzazione di prodotti per il semplice motivo che vengono spacciati come italiani, anche se ai limiti delle regole e delle miscele ammesse a livello comunitario.

Un'ultima segnalazione è relativa all'audizione che svolgeremo nel pomeriggio. Mi riferisco alla procura di Bari, la quale

mi ha anticipato che verrà a esporre delle valutazioni su casi su cui hanno operato riguardo alle miscele di olio. Su questo, come ha detto la collega, va fatto un ragionamento a se stante, anche per cercare di capire quando la miscela è lecita o entra nell'illecito e soprattutto definirne i caratteri normativi per accettarla o meno.

In ultima analisi, credo che tra le proposte manchi la segnalazione di alcune misure interdittive nei confronti dell'impresa che commette il reato, ovvero proprio la partita IVA. Infatti, come sollevato da alcuni auditi, a volte si reprime la persona che ha commesso il reato, ma c'è una mancanza di misure interdittive verso l'impresa, quindi a volte lo stesso personaggio, sotto una partita IVA diversa o sotto una forma societaria diversa, è portato a commettere di nuovo lo stesso reato.

Vorrei, quindi, fare questa segnalazione a questa Commissione che sta, appunto, valutando il fenomeno. Queste sono, in sintesi, le mie valutazioni. Mi riservo, comunque, di produrre un documento più dettagliato che spieghi le nostre posizioni su questa relazione.

FILIPPO GALLINELLA. Ringrazio la relatrice, alla quale vorrei fare una domanda. Lei ha seguito con maggiore attenzione di me tutti i passaggi delle audizioni. Vorrei, quindi, sapere se, secondo una sua valutazione, per aiutare a combattere la contraffazione dell'olio, possa essere interessante inserire obbligatoriamente in etichetta la data sia di imbottigliamento, sia di raccolta delle olive. Non so se potrebbe essere utile per limitare il fenomeno contraffazione.

Peraltro, forse questo si lega al fatto di considerare la percentuale di trigliceridi per valutare l'invecchiamento. Non so se si collega a questo anche la data in cui si raccoglie l'oliva, proprio per controllare meglio.

SUSANNA CENNI. Innanzitutto, voglio ringraziare la relatrice. Vorrei ricordare che il testo ci è stato consegnato all'inizio del mese di agosto, quindi è a nostra

disposizione da tempo per leggerlo, approfondire e così via. In ogni caso, mi sembra presenti un quadro abbastanza esaustivo, ferma restando la possibilità di arricchirlo ulteriormente con alcuni elementi che sono stati segnalati e che la relatrice valuterà. Tuttavia, dalla mia lettura, alcuni di questi aspetti sono già affrontati nella relazione, anche se possono essere collocati in un capitolo a sé. Queste, però, sono valutazioni che farà la relatrice con gli uffici.

A mio parere il lavoro che è stato fatto ci consegna una sintesi e una fotografia ampia e abbastanza esaustiva. Restano comunque aperte alcune partite in sede comunitaria che hanno visto in più di un'occasione l'intera Aula parlamentare mobilitata nel tentativo di fare pressione, anche con posizioni unanimi, che non esauriamo nel lavoro nazionale, il quale dovrà trovare un ulteriore approfondimento nella relazione e nell'indagine che abbiamo deciso di svolgere sul contesto comunitario.

Non vedo, quindi, una conclusione definitiva di alcuni temi che sono presenti nella relazione in questa sede e in questo documento. Trovo che sia giusto riprendere alcuni spunti contenuti, come diceva la collega Mongiello, già nella relazione del presidente Catania perché c'è un aspetto della normativa che indubbiamente in questo settore ha visto più innovazione che in altri. Infatti, nella scorsa legislatura abbiamo approvato una norma importante sull'olio d'oliva, che probabilmente può vedere ulteriori innovazioni.

Trovo che questo tipo di approccio sia giusto anche per la presentazione in Aula. Mi rivolgo, in particolare, ai colleghi che hanno seguito con più puntualità le audizioni o vivono, come me, in un territorio che produce olio d'oliva che, magari, è stato molto interessato da sequestri e fenomeni di indagini concluse positivamente, le quali — posso garantirlo — hanno visto perseguire non solo le persone, ma anche le imprese, che sono state chiuse definitivamente. In quel caso, dunque, le norme hanno funzionato.

A ogni modo, vorrei che ci sia una giusta presentazione anche per l'Aula. Dobbiamo, infatti, anche far comprendere e presentare adeguatamente all'Aula il fenomeno, consentendo anche ai colleghi che non conoscono così dettagliatamente il settore, che magari si fermano ad alcuni titoli dei giornali o alle notizie delle agenzie sui vari sequestri, di cogliere la fenomenologia.

Pur invitando la relatrice a raccogliere eventuali integrazioni, cercherei di mantenere l'impegno di licenziare la relazione entro la prossima settimana, anche perché anche in questi giorni abbiamo visto una grande attenzione, ma — perdonatemi la franchezza — anche una grande confusione mediatica tra i temi della contraffazione, dell'ingresso nel nostro Paese di prodotti di cui noi stessi siamo produttori, mescolando fra contraffazione, *Italian sounding* e così via.

Penso, pertanto, che riuscire a mantenere alcuni impegni che ci siamo assunti come Commissione di consegnare all'Aula il quadro più preciso possibile sulla dimensione del volume d'affari, sull'inquadramento normativo e sulle possibili indicazioni di lavoro, ci aiuti anche a fare un'opera di chiarezza su tutta la questione. Ringrazio, dunque, ancora una volta la relatrice e spero che completiamo velocemente questa relazione, con gli arricchimenti che riterremo di accogliere.

COLOMBA MONGIELLO. Ringrazio tutti i colleghi per le riflessioni di questa mattina, che ho ascoltato con molto interesse. Riguardo alle riflessioni del collega Cariello, vorrei precisare che è una relazione complessa e che alcune delle sue osservazioni sono contenute nei due strumenti normativi che abbiamo indicato all'inizio della nostra riflessione e che rappresentano il nostro punto di partenza. Mi riferisco all'origine, alle miscele, alla data di imbottigliamento, che sono presenti nella legge n. 9 del 2013. Pertanto, una più puntuale applicazione di quella legge eviterebbe anche problemi di miscelazione e quant'altro.

Presidente, sono in imbarazzo perché è una legge che mi è molto cara. Non voglio, quindi, ripeterlo in questa sede, ma alcune riflessioni che ci sono state stamattina fanno già parte di due strumenti normativi. Peraltro, la filiera dell'olio è una di quelle che ha la tracciabilità, cosa che ha fatto il Parlamento italiano, a cui va dato merito di aver visto in questo strumento delle norme efficaci per combattere alcune forme di contraffazione. Da questi strumenti, dunque, siamo partiti nelle riflessioni con gli auditi.

Siamo stati tutti molto impegnati in questo periodo, quindi inviterei tutti a una lettura più attenta. Capisco che sono 32 pagine e che il tema è complesso. Ci sono, inoltre, alcuni riferimenti normativi che sono entrati in vigore da poco — mi riferisco alla normativa europea — che rendono più difficile la lettura dell'intera relazione. Abbiamo affidato agli uffici, che ringrazio, un'opera di *drafting* per rendere più leggibile un testo che abbiamo infarcito di strumenti normativi e quant'altro. A ogni modo, alla luce anche di alcune riflessioni che sono giunte questa mattina, che ho accolto favorevolmente e che arricchiranno questa relazione, l'impianto verrà rivisto.

PRESIDENTE. Credo che non dobbiamo creare un problema dove non esiste, nel senso che le osservazioni e le considerazioni fatte dal collega vicepresidente Cariello non aprono una questione di merito o di divergenza rispetto a quanto sta nell'ossatura del testo Mongiello. Non creiamo, dunque, un problema che non esiste.

Conoscendo bene il lavoro della collega Mongiello e avendo ascoltato con attenzione quanto detto dall'onorevole Cariello, non c'è nessuna dissonanza, per cui nei prossimi giorni va fatto solo un lavoro, con la regia della relatrice e con l'impareggiabile contributo del dottor Menè per dare una giusta sottolineatura a quanto osservato dal collega Cariello nella bozza che abbiamo.

Non vedo un problema di merito. Vediamo, quindi, se questo lavoro può essere

fatto, come sono convinto, in tempi brevi in modo da raccogliere le indicazioni avanzate dal collega Cariello. A questo proposito, se vuole di darci un testo scritto, prego l'onorevole Cariello di farlo entro domani. A mio parere non è necessario. Ho capito perfettamente qual è il punto di vista, l'angolazione e le considerazioni. In ogni caso, se si vuole fornire un testo, va benissimo purché sia entro domani.

Chiuderei qui. Lavoreremo sul testo olio. Sulla mozzarella approfondiremo in seguito, non in questa tornata perché non abbiamo il tempo di farlo. C'è una risposta che il collega Gallinella attende dalla relatrice su due punti sollevati. I due colleghi saranno ambedue presenti, come tutta la Commissione, alle 14 per l'audizione del dottor Quercia. Pertanto, rinvio in coda all'audizione di oggi la risposta della collega Mongiello al collega Gallinella.

Ci rivediamo alle 14 per ascoltare il procuratore e la risposta della collega Mongiello. Ci daremo, infine, la tempistica per la prossima settimana. Sospendo, quindi, la seduta.

La seduta è sospesa alle 9,25.

La seduta riprende alle 15,35.

PRESIDENTE. Avverto che, se non vi sono obiezioni, la pubblicità dei lavori della seduta odierna sarà assicurata anche attraverso impianti audiovisivi a circuito chiuso.

(Così rimane stabilito).

Audizione del Sostituto Procuratore della Repubblica presso la Procura di Bari, Francesco Quercia.

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca l'audizione del sostituto procuratore presso la procura della Repubblica di Bari, Marcello Quercia. Il tema è quello già sviscerato ripetutamente, su cui c'è la relazione della collega Mongiello di cui abbiamo parlato nella riunione di stamat-

tina alle 8.30. Non tolgo altro spazio, quindi ringrazio sin da ora il dottor Quercia e lo prego di tenerci la relazione che attendiamo da lui.

MARCELLO QUERCIA, *Sostituto procuratore presso la procura della Repubblica di Bari*. Innanzitutto, vi ringrazio per l'invito. Rivolgo un saluto al presidente, al vicepresidente e a tutti gli onorevoli presenti. L'attività di indagine della procura di Bari riguarda aziende che distribuiscono olio di oliva e hanno sede non solo nel territorio del circondario della procura di Bari, ma anche al di fuori. Sono indagini tuttora in corso, per cui non potrò far riferimento a nomi di aziende e dei relativi titolari.

A ogni modo, le criticità e illiceità che sono emerse e che stanno emergendo nel corso di queste indagini attengono a tutto il ciclo produttivo. Vanno, infatti, dalla fase di acquisizione di olio importato dall'estero da Paesi prevalentemente extracomunitari, con successiva rivendita in pari data come olio extravergine al 100 per cento italiano, all'immissione in depositi in posture molto artigianali e confusionarie, con rivendita dell'olio acquistato sempre all'estero come olio nazionale al 100 per cento.

Ci sono, inoltre, attività di miscelazione illecita fra oli di categorie diverse, quindi fra oli extravergine, olio vergine o anche di categorie inferiori, poi rivenduti sempre come oli extravergine. Ancora, vi è l'attività di imbottigliamento, là dove sono presenti delle confezioni con prodotti che hanno un contenuto apparente di olio extravergine, ma che tale non è, stando al risultato di analisi svolte da noi.

In ultimo, abbiamo la fase del trasporto dell'olio in mezzi inadeguati.

In realtà, fra tutte queste criticità che sono emerse e che stiamo analizzando, l'aspetto più problematico che desta maggiore preoccupazione è la mancanza di un'adeguata normativa sanzionatoria per quanto attiene la miscelazione dell'olio. Infatti, se l'attività di acquisizione di olio dall'estero con successiva rivendita come olio italiano è sanzionabile con le norme

a nostra disposizione, per cui si tratterebbe di una contraffazione prettamente cartolare, quando si è in presenza di una miscelazione illecita fra oli di categorie diverse si pone un problema.

La norma penale maggiormente impiegata da noi è l'articolo 515 del Codice penale, ovvero la frode in commercio. Tuttavia, si è visto che ha una tenuta molto limitata perché l'accusa di miscelare olio extravergine e olio vergine, poi venduto come extravergine, non è adeguatamente sostenibile in fase sia di giudizio sia di appello, come si potrà vedere nel prossimo futuro.

In sostanza, non è affatto scontato che ci sia una punibilità finale di questa condotta. Il riferimento più importante che è riportato in relazione è senz'altro la definizione che ha dato il regolamento comunitario n. 29 del 2013, in cui all'articolo 3 si parla di categorie di oli commerciabili al dettaglio, cioè di olio extravergine, olio vergine, olio di oliva e olio di sansa di oliva.

L'olio extravergine viene definito come olio di categoria superiore, derivante direttamente dalle olive attraverso procedimenti meccanici di lavorazione, cioè di molitura e di spremitura. L'olio vergine è definito come olio derivante direttamente dalle olive mediante procedimenti meccanici di lavorazione, quindi premitura e molitura, ma non di categoria superiore. Poi, vi sono l'olio di oliva che è un olio composto fra olio di oliva vergine e olio di oliva raffinato. Infine, abbiamo l'olio di sansa di oliva — l'ultima categoria commerciabile — che è composto anch'esso da olio di sansa raffinato e olio di oliva vergine.

Il fatto che il regolamento comunitario abbia definito l'olio extravergine come olio di categoria superiore che deriva esclusivamente dal procedimento di spremitura traccia una linea per noi evidente, che, tuttavia, tale non è perché, di fatto, non si è ancora provveduto a una contestazione vera e propria e a una sicura tenuta penale di questo tipo di condotta.

A ogni modo, ogni tipo di miscelazione impropria fra l'olio extravergine e olio di

categoria diversa (quindi olio di oliva vergine e di sansa di oliva) è, di per sé, penalmente illecita. L'olio extravergine, peraltro, ha un suo specifico grado di acidità, ovvero ha un limite non superabile di 0,8 grammi per 100 grammi di prodotto di acido oleico. Ebbene, i produttori di olio di oliva fanno di tutto pur di rientrare in questo limite. Stando così, sembrerebbe che si può creare un olio extravergine in laboratorio, cosa che è, di fatto, lecita.

Tuttavia, delle due l'una, o si accetta un mero limite quantitativo per cui l'olio creato in laboratorio è olio extravergine perché rientra nel parametro dello 0,8 di acido oleico oppure si tiene fede all'ipotesi che sosteniamo, ovvero che l'olio extravergine deriva esclusivamente dalla premitura delle olive.

Allora, se è questo l'intendimento del legislatore comunitario e questa la strada da seguire, con un'evoluzione della normativa, proponiamo di indicare come miglior metodo repressivo l'introduzione di una nuova fattispecie di reato o di una circostanza aggravante della fattispecie già esistente della frode in commercio o anche dell'adulterazione dei prodotti alimentari. Ci riferiamo, quindi, all'articolo 515 e al 440 del Codice penale.

A questo proposito, voglio far riferimento a dei richiami normativi che danno sostegno a questa nostra ipotesi. Nel 2001, il legislatore comunitario, nel definire l'olio extravergine di oliva parlava di olio derivante dalle olive, ma anche da altri processi fisici non diversi dalla decantazione, dal lavaggio, dalla centrifugazione e via dicendo. Nel 2012 questo riferimento agli altri processi fisici è scomparso. Quindi, si sta tracciando una linea chiara per dire che l'olio non può essere l'effetto di altri processi fisici, ma soltanto di uno specifico metodo di lavorazione. Questo è il primo aspetto.

Nel 2013 lo stesso legislatore comunitario, con il regolamento n. 299, ha introdotto una specifica analisi chimica, quella degli etil e metil esteri, che individua gli acidi grassi presenti nell'olio. Questi sono degli elementi spia che servono in particolare per fare emergere l'illiceità delle

condotte specie di deodorazione, quel procedimento che serve per eliminare il cattivo gusto e l'odore, ovvero l'aspetto sensoriale dell'olio che è ottenuto da olive che sono mal conservate o esposte al sole prima di essere macinate e via dicendo.

Il legislatore comunitario ha, dunque, introdotto questa analisi di acidi grassi, fissando un limite di 0,75 milligrammi per chilo di prodotto affinché possa emergere ciò che non è rilevabile. Infatti, la deodorazione elimina il cattivo gusto, ma non è in grado di eliminare gli acidi grassi, dunque analizzando il prodotto sotto questo aspetto si fa rilevare che vi è stato un olio creato in laboratorio che è stato trattato per evitare il cattivo odore. Pertanto, che sia un olio cattivo si evince dalla presenza di questi etil e metil esteri, acidi grassi che si formano e sono presenti esclusivamente nell'olio extravergine.

Ancor più recentemente, con un altro regolamento del 2013, si è concentrata l'analisi chimica agli etil esteri, fissando un ulteriore limite di 30 milligrammi per chilo di prodotto proprio per rendere l'olio extravergine come un olio di pregio, quindi che abbia un valore qualitativo sotto l'aspetto sia chimico sia organolettico.

Anche nell'ordinamento nazionale vi sono dei riferimenti alla tutela esclusiva dell'olio extravergine come olio di pregio da tutelare e salvaguardare per il metodo di lavorazione esclusivo di spremitura e non di altro, contro ogni tipo di miscelazione. La legge n. 9 del 2013, in particolare all'articolo 4, comma 3, e anche la legge sul consumo (Decreto legislativo n. 206 del 2005, articolo 21) prevedono dei divieti di pratiche ingannevoli per il consumatore.

La legge n. 9 del 2013 tende a vietare di attribuire delle qualità organolettiche proprie del solo olio extravergine di oliva a un olio che, in realtà, tale non è. Pertanto, in questo rientra già quel tipo di condotta che si riservano molti distributori che, accanto all'etichetta tradizionale dell'olio extravergine di oliva, aggiungono delle qualità che, in realtà, non sono proprie di un olio come l'extravergine.

Ancora, il Codice del consumo, sulla stessa scia, consente di evitare che l'attività di miscelazione sia occulta, oscura e non trasparente, per cui, se vi è stata, deve essere riprodotta in confezione.

La più vecchia legge citabile in questo caso è quella sugli alimenti del 1962, che vieta e sanziona penalmente la condotta di chi prepara sostanze alimentari con prodotti aventi qualità inferiori. Allora, nel caso di olio extravergine mischiato a olio vergine si è in presenza di oli di categoria differenti.

Non è vietata, peraltro, la miscelazione in sé per sé. La miscelazione dell'olio è prevista nella categoria dell'olio di oliva e in quello di sansa di oliva in quanto entrambi sono miscelati. L'olio d'oliva è composto da olio di oliva vergine e oli di oliva raffinati, come quello di sansa di oliva. In sostanza, non sono penalmente sanzionabili le condotte di miscelazione fra oli di categorie omogenee. Si può miscelare l'olio extravergine con l'olio extravergine, per esempio uno acquistato all'estero e l'altro realizzato da produttori italiani. A parità di categorie di olio, la miscelazione è possibile.

Ciò che, invece, dovrebbe essere penalmente sanzionato, ma con una norma certamente più chiara e più netta di quella attualmente esistente, è la miscelazione fra oli di categorie differenti, per vendere l'olio come extravergine, che — ripeto — deriva in maniera semplice dalla sola spremitura delle olive, senza alcun tipo di trattamento.

Ho fatto riferimento alle criticità emerse nelle indagini tuttora in corso. In particolare, il Corpo forestale allo Stato, che sta seguendo le indagini da noi delegate, si è preoccupato di acquistare delle bottiglie di olio presso un centro commerciale ed è emerso — questo è un caso emblematico — questo tipo di illiceità. In alcune bottiglie, l'olio indicato come olio extravergine, in realtà, non è per nulla extravergine perché è olio vergine di oliva. Quindi, si è in presenza di una evidente frode in commercio.

In altre, invece, a seguito di analisi chimiche eseguite sull'olio acquistato si è

rilevata la presenza di acidi grassi di un livello di 0,79, quindi di poco superiore ai limiti dello 0,75. Si è scoperto che si è in presenza di olio extravergine, che, però, era stato deodorato, quindi anche in questo caso vi è un trattamento in laboratorio di un olio venduto come semplice olio extravergine.

In altre circostanze, invece, si è modificato il termine minimo di conservazione, ovvero la data di scadenza, per cui il termine previsto dovrebbe essere di 18 mesi dalla data di produzione dell'olio, ma in realtà era stato prodotto in epoca molto anteriore.

Queste sono, sinteticamente e in maniera molto semplicistica, le cose che emergono e che danneggiano più direttamente il consumatore.

L'ultima circostanza emersa è l'impiego di mezzi di trasporto da parte di una ditta priva di targhette autorizzative rilasciate dalla competente ASL, quindi praticamente con mezzi inidonei.

Volendo concludere il mio intervento, come proposta e come indicazione di massima, si potrebbe individuare una norma sanzionatoria più certa per la miscelazione, perché le norme attuali — ovvero la mera frode in commercio di cui all'articolo 515 — si prestano a delle interpretazioni non univoche. La prima fra tutte è quella che ci eccediscono le difese nelle aule dei tribunale, ovvero che, purché venga raggiunto il limite di acidità richiesto dalla norma, l'olio può essere venduto come olio extravergine. Tuttavia, così non è perché il regolamento comunitario parla chiaro: se ci si deve adeguare, lo si faccia fino in fondo. Il regolamento comunitario — ripeto — parla di olio spremuto e null'altro.

Un'altra indicazione operativa che viene direttamente dalla polizia giudiziaria, interpellata a tal fine su cosa potesse essere utile, è una modifica della disciplina, ovvero l'articolo 13 del Decreto legislativo n. 109 del 1999, dove si fa riferimento al lotto come sistema per individuare delle derrate alimentari o delle unità di misura che devono essere oggetto di vendita in uno specifico arco temporale.

Invece, nelle indagini che abbiamo in corso abbiamo scoperto che un determinato produttore utilizzava lo stesso numero di lotto per produzioni realizzate in epoche diverse.

Ora, siccome questo si è verificato nel corso dell'attuale indagine, ma anche in altri procedimenti passati, evidentemente dipende da un'interpretazione possibile dell'articolo 13 a cui ho fatto riferimento, che quando parla di lotto si riferisce alla realizzazione e al confezionamento di un determinato prodotto in circostanze identiche, ma non fa riferimento, invece, al lotto come metodo di confezionamento di un prodotto in uno stesso arco temporale.

Insomma, è una formula che consente ai distributori — come abbiamo accertato — di confondere le acque, ovvero di individuare un determinato lotto di olio, anche se in realtà quell'olio non è stato prodotto nel mese di ottobre 2014, ma magari nel periodo dell'estate. Ecco, questo è un altro aspetto che potrebbe essere corretto con una dizione più chiara di questo articolo a cui ho fatto riferimento, che parla di circostanze identiche, ma non, invece, dello stesso periodo temporale.

In ultimo, l'eventuale introduzione di una sanzione penale specifica per le miscele di oli di categorie diverse darebbe un valore probatorio maggiore ai registri SIAN, ovvero al registro informatico sulla commercializzazione dell'olio perché è evidente che, lì dove il produttore e il distributore di olio acquistano un olio dall'estero e lo immettono in postume che vengono rivendute in pari data a terzi come olio 100 per cento nazionale, se a monte è introdotta una norma con una sanzione penale che chiarisce che l'azione è penalmente illecita, lì dove un distributore annoti questo tipo di passaggio meramente documentale, si darebbe la zappa sui piedi perché abbiamo la prova che ha realizzato una miscelazione cartolare penalmente sanzionata.

Presidente, ho mantenuto fede alla sua richiesta di essere rapido.

PRESIDENTE. La ringrazio moltissimo perché, oltre che rapido, è stato anche

molto puntuale nell'andare sulle questioni sensibili. Do ora la parola ai colleghi che intendano intervenire per porre quesiti o formulare osservazioni.

FRANCESCO CARIELLO. Oltre che ringraziare il dottor Quercia per essere venuto a riferire dell'esperienza della Procura di Bari, tenendo conto che approfondiremo nella relazione che ci depositerà, vorrei capire se può soffermarsi ancora sulla questione dell'imbottigliamento. In pratica, quando ha fatto la sintesi iniziale, in cui parlava di illeciti relativi proprio alla fase di imbottigliamento, a cosa si riferiva in particolare?

MARCELLO QUERCIA, *Sostituto procuratore presso la procura della Repubblica di Bari*. Ho fatto riferimento a questo aspetto. La questione dell'imbottigliamento è stata riscontrata acquistando direttamente bottiglie di olio di oliva di una determinata azienda presso un centro commerciale. Quell'azienda riportava lo stesso lotto sulle varie bottiglie, eppure ciascuna di queste bottiglie non era di olio extravergine. Una bottiglia conteneva olio rancido, quindi evidentemente non extravergine, che non può avere alcun tipo di cattivo odore o di altre categorie negative sull'aspetto organolettico. Un'altra aveva una data di imbottigliamento diversa rispetto a quanto abbiamo accertato in sede di ispezione presso l'azienda, perché abbiamo appurato che quell'olio era stato prodotto in una data di molto precedente rispetto a quella che era impressa sull'etichetta riportata sulla bottiglia.

L'altro ancora era un olio deodorato perché aveva un limite di acidi grassi di poco superiore rispetto a quello previsto, cosa che ci ha permesso di scoprire che si era in presenza di un olio artefatto.

COLOMBA MONGIELLO. Ringrazio il dottor Quercia. La sua relazione offre degli spunti interessanti. Ho sorriso prima quando ha parlato del termine « miscela » perché è stato molto dibattuto in questa Commissione. Infatti, per « miscela » intendiamo miscele di oli comunitari o altro.

Invece, lei ha fatto riferimento alle miscele tra categorie diverse e come tali sanzionabili.

È ovvio che su questo c'è stata già discussione quando ci fu l'approvazione della legge n. 9 del 2013. Peraltro, è stata una legge che abbiamo dichiarato sempre fortemente in positivo, per la tutela di un prodotto e non certamente contro qualcuno o qualcosa. Le posso garantire che proprio la parola « miscela » ha suscitato grandissima riflessione e grandi proteste perché soprattutto il mondo dei trasformatori non la giudicava consona alla comparsa in etichetta. Infatti, siamo anche grandi imbottiglieri, per cui dobbiamo distinguere bene un olio fatto con olio che non è tale, oppure trasformato, e le miscele, che sono ben altra cosa, potendo riguardare anche oli italiani, che abbiamo sanzionato perché la presenza in etichetta significa anche frode in commercio e quello che ne deriva.

Prendo atto di quello che lei ha sollevato. Forse è stata la prima procura che solleva questo problema, ovvero quello di sanzionare le categorie diverse. Penso che faremo una riflessione da parte della Commissione anche all'interno della relazione. Finora, abbiamo considerato il divieto di pratica ingannevole e l'articolo 515, che sono tutte le misure che abbiamo inserito proprio per questa ragione, come il tema degli alchil esteri, poi trasformati in etil esteri, e l'abbassamento da 75 a 30 milligrammi.

È stata una grande fatica perché rientrare in quei parametri significa anche avere un olio che risponde a determinati requisiti, non solo di acido (lo 0,80). Del resto, c'è anche una pressione — lo dico ai colleghi — da parte della Comunità europea che vuole rivedere questi parametri, tra cui anche quello dell'acido, per cui dobbiamo stare molto attenti perché abbiamo una legge avanzata per quel che riguarda l'Italia, ma dall'altra parte l'Europa risponde in maniera diametralmente opposta.

Urge la risposta che avevo lasciato in sospenso stamattina. Mi dispiace che il

collega Gallinella non ci sia. Mi riferisco alla data di scadenza, che abbiamo fortemente voluto in questa legge.

Lei ha sollevato il problema dei lotti. Sui barattoli dei pomodori mi è stato fatto notare, quindi ho fatto uno studio accurato e poi sono risalita anche alle bottiglie d'olio. Quindi, non la data di scadenza, ma il termine del lotto, andrebbe maggiormente osservato e percepito. Sulla data di scadenza c'è stata una grande riflessione — lo dico ai colleghi del Movimento 5 Stelle, dal momento che stamattina mi è stato chiesto perché non la data di spremitura — perché molti facevano notare che può anche che imbottigliano dopo un mese. Certo, poi si va sempre scapito del prodotto, perché si è scoperto che tutti i contenuti nutrizionali si conservano man mano che si sprema e quindi si imbottiglia. Tutto il contenuto, tutto quel tesoretto, quello scrigno, si conserva se si imbottiglia subito.

È ovvio poi che se i cassoni si mettono all'aria perdono tutte le proprietà organolettiche. Perciò abbiamo pensato a quella norma, visto che è la data di scadenza che tiene conto di diverse cose. Dico anche al Presidente che quella norma è stata recentemente osservata da Bruxelles. Devo dare atto al Ministro che l'Italia ne ha fatto ovviamente un baluardo perché non possiamo assolutamente transigere dal fatto che vogliamo tutelare un prodotto identitario della nostra dieta.

Su tali misure (la miscela, la data di scadenza e così via) non vogliamo assolutamente indietreggiare, come non abbiamo indietreggiato sugli alchil esteri perché l'abbassamento da 75 a 30 ha creato non poche discussioni. L'applicazione così difficile di questa norma, spiegata anche alle diverse procure, rende bene il fatto di come lo dimostriamo, come usiamo il *panel test*, come formiamo i panelisti e così via.

Insomma, è una legge nata da poco, che ha bisogno di una fase di rodaggio anche perché le diverse procure la stanno applicando. Tuttavia, la sua osservazione sulla miscela introduce una riflessione per la

Commissione che evidentemente prima non era giunta e di questo la ringrazio.

PRESIDENTE. Se non ci sono altre domande, vorrei tornare su alcune questioni, visto che abbiamo ancora qualche minuto. Dottore, lei ha fatto una disamina in cui sono stati richiamati in modo rapido, ma sistematico e lucido tutte le principali tipologie di frodi esistenti, dalla deodorazione ad altro.

Dopodiché, ha fatto un *focus* particolare — questo che ritroviamo anche nella parte propositiva del testo — sul tema della miscelazione non in generale, ma in particolare tra extravergine e vergine, con un'immissione in commercio con la denominazione di extravergine, altrimenti il problema non sussisterebbe.

Ora, lei si pone, peraltro, il problema — mi pare di capire che non c'è ancora risposta da parte della giurisprudenza, mi corregga se sbaglio — se la fattispecie della miscelazione di extravergine con vergine per la vendita sul mercato con la dizione di extravergine sia o meno reato, essendo opinabile che sia coperta dall'articolo 515. O meglio, ci si attende da parte del giudice un posizionamento.

Ora, il tema è oggettivamente complesso. Non eravamo mai andati su questa questione, però è molto importante lei l'abbia sollevata. Credo che sia necessaria una riflessione *ad hoc* anche da parte della relatrice su questo punto. Non ho certezze in materia perché, obiettivamente, la situazione mi pare scivolosissima, nel senso

che, se ricordo bene, l'unica differenza nelle definizioni dei due prodotti è nel grado di acidità: l'extravergine fino a 0,8; il vergine da 0,8 a 2. Ambedue i prodotti, per definizione, quindi per vincolo normativo, devono essere ottenuti per spremitura meccanica.

Pertanto, è chiaro che una tesi della difesa che ritenga che, a fronte di un'unica differenza relativa al livello di acidità, nel momento in cui si ottiene, anche miscelando due prodotti ottenuti da spremitura meccanica, un prodotto che sta sotto lo 0,8, questo si inquadra correttamente in una fattispecie lecita.

Allora, a questo punto sposto leggermente la questione. È opportuno che andiamo a posizionarci nel senso della illiceità? Dove ci porta una situazione di questo tipo? Queste sono alcune delle mie riflessioni.

Visto che i colleghi sono impegnati in Aula, dichiaro conclusa la seduta e dispongo che la documentazione presentata sia allegata al resoconto stenografico della seduta odierna.

La seduta termina alle 16,05.

IL CONSIGLIERE CAPO DEL SERVIZIO RESOCONTI
ESTENSORE DEL PROCESSO VERBALE

DOTT. RENZO DICKMANN

Licenziato per la stampa
il 22 marzo 2016.

STABILIMENTI TIPOGRAFICI CARLO COLOMBO

**Relazione del Sostituto Procuratore della Repubblica
presso la Procura di Bari, Francesco Quercia**



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

LA CONTRAFFAZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IN PUGLIA

Premessa

Le diverse iniziative investigative avviate dalla Procura del Tribunale di Bari concernenti la contraffazione dell'olio extravergine di oliva stanno evidenziando l'esistenza di rilevanti problematiche nel commercio del predetto olio.

Al fine si evidenziano le principali tipologie di criticità riscontrate nelle aziende, Pugliesi e non, oggetto di indagini, dedite alla produzione, importazione, stoccaggio e commercializzazione degli olii :

1. Parametri chimico-organolettici dell'olio extravergine di oliva non conformi a quanto riportato in etichetta e non conformi ai regolamenti in materia (olio rancido in bottiglia, oppure olio extravergine con parametri chimici ai limiti della liceità);
2. Olio extravergine di oliva che in sede di analisi chimico-organolettica, pur superando i diversi "step" di laboratorio per poter essere commercializzato come olio extravergine di oliva, presenta tracce sospette di altri olii al suo interno utilizzati per produrlo;
3. Olii extravergini di oliva ottenuti attraverso le più disparate miscele possibili, anche fra olii molto vecchi (spesso oli diventati lampanti o vergini) e nuovi olii, rivenduti tutti subdolamente come olii "novelli";
4. Criticità afferenti strutture e mezzi utilizzati per il trasporto ed il contenimento in azienda degli olii. Le strutture sono sovente risultate essere promiscue ad altre attività, anche non alimentari, e non rispettose della normativa in materia di sicurezza agroalimentare HACCP;



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

5. Forte frazionamento degli impianti produttivi dediti allo stoccaggio dell'olio, ubicati anche all'interno di semplici palazzine o nuclei abitativi in città, con violazione delle norme previste in materia di sicurezza alimentare;

6. Il settore alimentare in parola risulta essere molto poco permeabile ai controlli e sovente i laboratori (alcuni in particolare) utilizzati dagli operatori per espletare gli esami chimico-organoleptici e quindi per caratterizzare i propri olii, appaiono esercitare attraverso risultati di dubbia interpretazione un cospicuo potere d'influenza del mercato;

7. Attività di raffinazione e quindi di produzione di olii raffinati e olii non commestibili tal quale ibride ad attività dedite alla produzione di olio extravergine di oliva.

Ciò premesso al fine di rendere più agevole la lettura dei punti che precedono, come meglio oltre illustrati, giova riprodurre di seguito il quadro giuridico sovrapponibile ai cennati casi di specie, concernente in particolare le norme afferenti la commercializzazione dell'olio extravergine di oliva e le miscele possibili e non fra le diverse categorie di olii.

Quadro normativo di riferimento in tema di miscelazione, tracciabilità, commercializzazione, analisi chimiche e qualitative dell'olio extravergine di oliva ed origine dell'olio in etichetta.

Giova, *prima facie*, richiamare quanto previsto **dall'art.3 del Regolamento(CE) n.29/2012-** "Regolamento di esecuzione della Commissione relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva", ai sensi del quale **le categorie di olii di oliva commerciabili al dettaglio sono:**

➤ **Olio extravergine di oliva:** olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 0,8 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria. L'etichetta posta sulla confezione di vendita



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

deve riportare la dicitura: "**olio d'oliva di CATEGORIA SUPERIORE ottenuto DIRETTAMENTE dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici**".

➤ **Olio di oliva vergine:** olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 2 g per 100 g ed avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria. L'etichetta posta sulla confezione deve riportare, per l'olio di oliva vergine la seguente dicitura: "**olio d'oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici**".

➤ **Olio di oliva:** composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini

➤ **Olio di sansa di oliva.**

Come si evince dal prefato art.3, il diritto europeo ed interno distinguono nettamente le due categorie di olio extravergine e vergine sulla base, oltre che dei parametri chimico-fisici ed organolettici, anche del livello di **CATEGORIA SUPERIORE del primo rispetto al secondo e dell'ottenimento dell'olio extravergine di oliva unicamente attraverso procedimenti meccanici**, costituiti dalla macinazione delle drupe dell'olivo attraverso la molitura o frangitura e la successiva separazione della frazione oleosa dagli altri componenti solidi e liquidi (cd. "estrazione").

Più precisamente, secondo la pratica agricola di settore, le **Fasi di estrazione e produzione dell'olio extravergine di oliva proprie del procedimento meccanico sono le seguenti:**

1. Operazioni preliminari aventi lo scopo di preparare le olive alla lavorazione;
2. **MOLITURA:** trattasi di un processo meccanico avente lo scopo di rompere le pareti delle cellule e far fuoriuscire i succhi. Il prodotto di questa fase è generalmente indicato con il termine di *pasta d'olio*, composta da olio, acqua e parti solide;
3. **GRAMOLATURA:** è un processo di rimescolamento della pasta d'olio avente lo scopo di rompere l'emulsione fra olio ed acqua e facilitarne la separazione nella fase successiva;
4. **ESTRAZIONE:** è il processo in cui il mosto d'olio viene lavorato allo scopo di separare la fase liquida (costituita da un'emulsione acqua/olio) dalla fase solida (la cd. sansa). L'emulsione acqua-olio è generalmente indicata con il termine di mosto d'olio ma in realtà contiene anche un residuo solido (cd. morchia);



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

5. **SEPARAZIONE:** è l'ultima fase nella quale la morchia viene separata dall'olio extravergine di oliva attraverso decantazione o centrifugazione.

Per quanto precede, il parametro normativo europeo in commento, individuando UNICAMENTE nel "procedimento meccanico" e non nella "miscelazione", il metodo di produzione dell'extravergine, non appare consentire che in tale categoria commerciale possa sussumersi un prodotto derivante dalla "miscela di oli extravergini e di oli vergini".

E' evidente, pertanto, che la vendita di tale miscela come "olio extravergine di oliva" configura un comportamento di tipo ingannevole da parte del produttore ai danni del consumatore il quale, nella convinzione di acquistare un extravergine "puro", acquista viceversa un prodotto non rientrante in tale categoria commerciale, in quanto originato dalla combinazione di oli di CATEGORIE, rectius: di QUALITA' DIVERSE, artificialmente miscelati in modo da ottenere un prodotto rientrante solo nei meri parametri chimici dell'extravergine. Trattasi, in pratica, di **un olio che dell'extravergine possiede il solo parametro chimico, peraltro non originario, cioè non ottenuto direttamente (cfr art.3 cit.), bensì da un processo di miscelazione, quindi, sostanzialmente "creato in laboratorio".**

Giova evidenziare come l'**art.3 del Reg. n.29/2012** in vaglio, abbia incrementato ulteriormente i margini di distinzione tra le due categorie di olio anche rispetto alle previsioni del precedente **Reg. CE. 1513 del 2001**. Quest'ultimo, infatti, sancisce che gli oli d'oliva (extravergini e vergini) possono essere il risultato di **procedimenti meccanici o di altri processi fisici**, in condizioni che **non alterano l'olio** e che non abbiano subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione. Inoltre lo stesso testo normativo distingue gli oli d'oliva *extravergini* dai *vergini* e dai *lampanti* esclusivamente attraverso il parametro dell'acidità libera espressa in acido oleico, che deve risultare al massimo di 0,8 g per 100 g per l'extravergine, al massimo di 2 g per 100 g per il vergine e superiore a 2 g per 100 g per il lampante, nonché anche per le altre caratteristiche di conformità alla categoria.



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

Diversamente, l' **art.3 del Regolamento UE n.29** ,come già anticipato, prevede che **per olio extravergine d'oliva si intenda solo un olio di CATEGORIA SUPERIORE ottenuto"direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici"**,così stralciando dalla precedente definizione del **Reg. CE. 1513 del 2001**la dicitura "o *Altri Processi Fisici*" e separando, altresì, la preziosità del prodotto extravergine dal vergine per la superiorità dello stesso extravergine, e non solo quindi per i valori espressi attraverso l'acidità libera come invece previsto dal Reg. CE 1513.

Proseguendo nell'analisi normativa e soffermandoci sull'aspetto chimico/fisico/organolettico dell'olio extravergine d'oliva, il **Reg. CEE 2568 del 1991**, di riferimento per i **laboratori** di Analisi (riconosciuto e recepito dal sistema di certificazione ACCREDIA) e *relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti*, classifica l'olio d'oliva per CATEGORIA, considerando le sue caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche (panel test). Lo stesso testo, anche alla luce delle sue successive modifiche, individua nettamente gli "step", diversi da quelli necessari per il vergine e per il lampante, che un olio extravergine di oliva deve superare affinché possa essere riconosciuto tale e di CATEGORIA SUPERIORE (**vedi**: M21 all. I e M20 all. I ter, Tabelle 1-2-3-4 ecc. del Reg. CEE 2568/91modificato dal Regolamento UE n.61/2011, all. I° e XX°).

Nello stesso solco della netta demarcazione tra le due categorie di olio in commento, il vigente **Regolamento di esecuzione (UE) n.299/2013**, recante modifiche al **Reg. CEE 2568/91**, nella parte motiva rimarca il dato della non esaustività, ai fini della tutela del consumatore dai rischi di frode, degli strumenti normativi contemplati dallo stesso Regolamento n.**2568/91**, riguardanti la disciplina delle analisi di laboratorio ed **introduce nuovi sistemi di controllo annuali per gli operatori di settore**. Questi ultimi, infatti, ai fini della tracciabilità, devono iscrivere in un apposito registro le entrate e le uscite per ogni singola categoria di olio.

L'UE, pertanto, ammette i limiti di cui soffrono i metodi d'analisi in ragione delle nuove e sempre più complesse frodi di laboratorio e miscelezioni, ritenendo al riguardo assolutamente essenziale l'applicazione della distinzione, come da definizione, dell'olio



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

extravergine d'oliva dal vergine, al fine stesso di garantire e tutelare il consumatore durante tutta la filiera produttiva.

Tale tutela si realizza anche attraverso l'introduzione di un nuovo parametro e relativo test di laboratorio riservato al solo riconoscimento degli oli d'oliva extravergini "puri", e quindi non dei vergini, al fine di verificare la corretta presenza nell'olio extravergine di *Metil* ed *Etil* esteri.

Tale ultimo profilo ha meritato la particolare attenzione del legislatore europeo che, al riguardo, ha introdotto il Regolamento (UE) n.61 del 24.01.2011, che modifica il prefato Regolamento (CEE) n. 2568/91, aggiungendovi l'allegato XX e sostituendone l'allegato I.

Dal novellato allegato I, in particolare dalla lettura della seconda colonna della tabella ivi riportata, si evince che solo per l'olio extravergine di oliva vengono aggiunti ulteriori parametri da rispettare affinché l'olio possa essere catalogato correttamente come extravergine, diversamente l'olio di oliva vergine e tutte le altre sottocategorie di olio ne sono escluse.

Tali parametri aggiuntivi sono quelli relativi alla presenza nell'olio d'oliva extravergine, di Metil esteri degli acidi grassi (MEAG) ed Etil esteri degli acidi grassi (EEAG), con valori la cui sommatoria non può che essere inferiore od uguale a 75 mg/kg, oppure può essere ricompresa in un valore espresso in mg/kg che va da 75 a 150, nel solo caso in cui il rapporto tra Metil esteri ed Etil esteri sia inferiore od uguale a 1,5 (MEAG/EEAG). Trattasi di una prescrizione tecnica, si rimarca, dedicata esclusivamente all'olio extravergine!

Conseguentemente il Reg. n.61 introduce, solo per l'olio extravergine di oliva, un nuovo esame di laboratorio (**vedi tab. XX Reg. (UE) n.61/2011**) al fine di riscontrare il rispetto dei parametri relativi alla presenza di Metil ed Etil esteri degli acidi grassi predetti.

Come espressamente recitato dal cennato all. XX, il metodo d'esame in argomento permette di determinare il contenuto di cere e di Metil ed Etil esteri degli acidi grassi negli oli d'oliva. Le singole Cere e gli Alchil esteri sono separati in funzione



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

del numero di atomi di carbonio. L'impiego del metodo viene consigliato come mezzo atto a differenziare l'olio di oliva dall'olio di sansa di oliva e come parametro di qualità per gli oli extra vergini, in quanto permette di individuare false miscele di oli extra vergini di oliva e oli di bassa qualità e di capire se si tratta di oli vergini, lampanti o DEODORATI.

Secondo la letteratura di settore, infatti, il processo di deodorazione permette di eliminare odori sgradevoli dovuti a una cattiva conservazione delle olive, ad es., ammassate per lungo tempo sotto il sole oppure stipate nei cassoni degli autocarri prima di essere pressate. In condizioni non ottimali si formano sostanze, chiamate AlchilEsteri, che declassano l'olio sia chimicamente sia dal punto di vista sensoriale. Il trattamento di deodorazione permette di eliminare il cattivo odore, ma non gli AlchilEsteri, che vengono considerati una spia chimica indice di cattiva qualità dell'olio. Il trattamento di deodorazione non è ammesso per legge, ma si usa spesso per poter riqualificare olio di mediocre qualità come extra vergine di oliva, mantenendo prezzi concorrenziali.

Si deve pertanto concludere che la pratica della MISCELAZIONE fra olio extravergine e olio vergine al fine di ottenerne un extravergine, non possa essere considerata lecita, in virtù di quanto previsto dalle tabelle di cui agli allegati I e XX del Reg. (UE) n.61/2011, in quanto le stesse separano nettamente le due categorie per qualità, metodi di analisi e parametri da controllare e rispettare.

Da ultimo, sullo stesso argomento, il **Regolamento di esecuzione (UE) n. 1348/2013** del 16 dicembre 2013, introduce ulteriori modifiche al Regolamento (CEE) n. 2568/91, prevedendo nuovi e ancor più stringenti parametri da rispettare per gli oli di oliva extravergini, con particolare riguardo ai valori di Metil ed Etil esteri.

Nel dettaglio, per l'olio extravergine di oliva prodotto ed etichettato dopo il primo marzo 2013, al fine di verificare la presenza entro i limiti di Metil ed Etil esteri, dovrà essere valutato solo il valore degli Etil esteri e non la somma o il rapporto fra Metil ed Etil esteri. Sul punto si evidenzia il costante trend osservato dal legislatore europeo dal 2011 (avviato col citato Reg. UE n.61) volto a restringere per l'olio extravergine i valori espressi in mg/kg di Etil esteri, i quali per la campagna olearia 2013 – 2014,



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

dovranno essere inferiori o uguali a 40 mg/kg, mentre per la campagna olearia 2014-2015, dovranno scendere ed essere inferiori o uguali a 35 mg/kg e dopo il 2015, inferiori o uguali a 30 mg/kg.

Quanto sopra, si ribadisce, viene introdotto solo per gli oli extravergini ed al fine di evitare miscele fraudolente col gli oli deodorati.

Anche il legislatore interno ha introdotto nuovi strumenti per contrastare i fenomeni fraudolenti di settore. In particolare la recente **Legge n. 9 del 14 gennaio 2013** – Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini – (legge CD. SALVA OLIO) al capo II, art. 4, co.3, relativo al *Divieto di pratiche commerciali ingannevoli*, definisce " ..ingannevole attribuire valutazioni organolettiche agli oli di oliva diversi dagli oli extravergini e comunque indicare attributi positivi non previsti dall'allegato XII^A in materia di valutazione organolettica dell'olio di oliva vergine, di cui al **Regolamento CEE n.2568/91**...". Tale allegato XII^A, afferente la valutazione organolettica dell'olio extravergine di oliva, menziona un'ulteriore distinzione fra olio extravergine e vergine relativamente al fruttato ed ai difetti dei due oli, sancendo la diversità e superiorità dell'olio extravergine .

In sostanza, secondo il combinato disposto Legge/Regolamento, appare potersi evincere che il procedimento di miscelazione tra olio di oliva vergine ed extravergine al fine di ottenere un prodotto venduto come extravergine, si pone in netta violazione del prefato art. 4 c.3, in quanto la mescolanza fra i due oli falsa le valutazioni organolettiche riservate esclusivamente all'olio d'oliva extravergine, così eludendo le previsioni dell'allegato XII del Reg. CEE n. 2568 del 1991, in tema di valutazioni organolettiche (cfr. *Panel Test*, art. 2 legge n.9 del 14/1/2013); Ciò, evidentemente, in relazione alla volontà del legislatore di sottolineare la differenza tra i due oli non solo in sotto il profilo della componente **chimica** (es. acidità), ma anche dei **profili organolettici**.

A completare il quadro normativo in analisi si vanno di seguito a richiamare ulteriori interventi del legislatore dell'olio.



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

Nello stesso solco interpretativo la pratica della miscelazione, come sopra anticipato, appare porsi in netta discordanza anche rispetto all'art. 21, co.1, lettere a e b, del **D.lgs. 6 settembre 2005, n.206 – Codice del consumo** (codice richiamato nella legge "Salva olio" n. 9/2013 all'art. 4 – *Divieto Pratiche commerciali ingannevoli*), nella parte "Azioni Ingannevoli - natura del prodotto e caratteristiche principali del prodotto", per il fatto di indurre in inganno il consumatore nell'acquisto di un prodotto commercializzato come olio extravergine di oliva puro che, nella realtà diversamente, viene ottenuto dalla miscelazione con un olio vergine, senza che tale processo venga reso noto all'utente.

Ciò appare di non poco conto, atteso che il consumatore spesso lo acquista valutandone le importanti caratteristiche ANTIOSSIDANTI e ANTINFIAMMATORIE, efficaci nella prevenzione delle malattie degenerative proprie dell'olio extravergine di oliva (cancro...ecc.).

Nello stesso segno, **la legge 30 aprile 1962, n. 283, all'art. 5 c.1 lettera a**, sanzionato dall'art.6 co. 4, in tema di igiene alimentare, vieta la preparazione di alimenti o bevande, la vendita, la detenzione e la distribuzione al consumo di sostanze alimentari mescolate a sostanze di qualità inferiore o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale. Non vi è chi non veda come tale *dicta* possa sovrapporsi anche al caso di specie, in quanto gli oli extravergini sono formalmente catalogati di qualità superiore rispetto ai vergini (v. art. 3, reg. CE n.29/2012).

Ed ancora, *in materia di uso, miscelazione e detossificazione di prodotti alimentari*, il **Regolamento (CE) n.1881/2006**, applicato anche dall'ARPA di Bari nell'attività di controllo dell'olio extravergine di oliva, nel definire i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari ai fini della tutela della salute pubblica, statuisce come fondamentale il mantenere il tenore di contaminanti a livelli accettabili sul piano tossicologico; pertanto i prodotti il cui contenuto di contaminanti superi il tenore massimo, non devono essere commercializzati come tali, ne dopo miscelazione con altri prodotti alimentari, ne essere impiegati come ingredienti di altri alimenti, (v. art. 2 e 3). In sostanza la pratica della miscelazione, con riferimento agli oli extravergini



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

(dovendo questi ultimi *de lege* derivare esclusivamente dalle olive e unicamente da procedimenti meccanici), appare elusiva anche del dettato normativo da ultimo citato in quanto non permette di poter svolgere un'indagine tossicologica attendibile.

In ultimo, a completare il quadro normativo sinora esposto, giova richiamare quelli che sono i riferimenti normativi che espressamente contemplano la prassi della miscelazione, al fine di individuarne i limiti di ammissibilità.

Più nello specifico, la **miscelazione** è contemplata dall'art.4 del **Decreto 10 novembre 2009** e dall'art. 4, co. 2,lett.b) del **Regolamento UE 29/2012**, ed ivi normata soltanto riguardo **alla designazione dell'origine degli oli di oliva** al fine di proporre al consumatore una dicitura chiara relativamente alla **provenienza** dell'olio, del tipo:

1. Miscela di Oli di oliva originari dell'UE oppure un riferimento all'Unione;
2. Miscela di Oli di oliva non originari dell'UE oppure un riferimento all'origine esterna all'Unione;
3. Miscela di Oli di oliva originari dell'UE e non originari dell'Unione oppure un riferimento all'origine interna ed esterna all'Unione.

Resta imprescindibile che l'indicazione della miscelazione viene riferita dalla norma solo alle singole categorie omogenee o di olio extravergine di oliva o di olio d'oliva vergine, come è dato riscontrare dalla lettura combinata degli articoli 3 e 4 del Regolamento n.29/2012. L'articolo 3, infatti, si pone come base di lettura del successivo art.4 co.1 e 2, in quanto riporta espressamente le definizioni di olio extravergine, vergine, d'oliva e di sansa, quali categorie distinte e derivanti unicamente da procedimenti meccanici (moltitura, gramolatura, estrazione, e separazione) e non da miscele. Queste ultime sono, infatti, contemplate dall'art.3 del Reg. CE n.29/2012 esclusivamente per le seguenti categorie:

- 1) olio di oliva costituito da miscela di olio di oliva raffinato + olii di oliva vergini con esclusione dei lampanti;
- 2) olio di sansa di oliva costituito da miscela di olio di sansa raffinato miscelato con olio di oliva vergini con esclusione dei lampanti.



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

In ultimo ed in armonia con il quadro normativo sinora descritto, preme richiamare l'art.8. co 1, della recente **Legge 9/2013** (salva-olio), il cui obiettivo è quello di impedire la formazione di cartelli e di pratiche in grado di decidere il prezzo di mercato degli oli vergini (extravergine, vergine, lampante), significando che proprio quella della miscelazione (tra extravergine e vergine) appare configurarsi come una delle pratiche che tale norma intende contrastare, in quanto in grado di falsare la concorrenza riuscendo ad offrire al consumatore un extravergine a minor prezzo.

IL QUADRO INVESTIGATIVO

Come anticipato le indagini espletate da questo Ufficio per il tramite del Comando Provinciale del CFS di Bari sono state condotte attraverso un modello operativo articolato in prima battuta sull'analisi del Registro Informatico dell'Olio nel SIAN, attraverso il quale è stato possibile rinvenire le movimentazioni dell'olio da parte delle ditte controllate, con le prime ipotesi di sospetta miscelazione tra olii vergini ed extravergine di oliva, ovvero tra vergini e presunti lampanti. In altri casi il percorso investigativo, avviato attraverso l'accesso in azienda, ha condotto alla rilevazione di sospette ipotesi di miscelazione tra olii presunti lampanti o di dubbia provenienza e vergini ed olii raffinati non commestibili rivenduti come tali.

I controlli hanno anche riguardato il connesso ambito della sicurezza alimentare, permettendo il riscontro della completa disapplicazione delle norme HACCP, quale certificazione in tema di igiene alimentare e dei manuali di settore, fino a giungere alla individuazione di notevoli carenze strutturali nei frantoi o nella aree di stoccaggio.

Altro ambito investigativo praticato è stato quello afferente l'esame chimico organolettico dell'olio extravergine di oliva, attraverso l'esame di bottiglie esposte alla vendita, risultate non olio extravergine d'oliva diversamente da quanto riportato in etichetta nonché rancido al panel test.

Il quadro accusatorio derivato dalle attività istruttorie sinora richiamate appare riassumibile come segue.



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

IPOTESI di REATO

per fatti consistenti nel rinvenimento di lotti comprensivi di bottiglie di olio extravergine di oliva 100% italiano e bottiglie di olio extravergine di oliva ottenuto da miscela di olii comunitari, provenienti a loro volta da una summa di lotti diversi e quindi di olio nazionale e comunitario prodotto in circostanze e tempi ben differenti e non identiche. Tali prassi commerciale integrano una condotta che in prima battuta appare porsi in violazione:

- dell'art. 13 del **D.lgs. 27 gennaio 1992 n. 109**, che per lotto intende *un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotta, fabbricata o confezionata in circostanze praticamente identiche*, con contestuale applicazione a tale condotta dell'apparato sanzionatorio amministrativo previsto dall'art.18, co.3 dello stesso testo.
- dell'art. 2, co 1, del **D.lgs. 27 gennaio 1992 n. 109**, che prevede che *"...l'etichettatura, la presentazione, la pubblicità dei prodotti alimentari non devono indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto e precisamente sulla natura sulla identità sulla qualità, sulla **composizione**, sulla quantità, sulla durabilità, sul luogo di origine o di provenienza, sul modo di ottenimento o di fabbricazione del prodotto stesso.."*, con contestuale applicazione a tale condotta dell'apparato sanzionatorio amministrativo previsto dall'art.18, co.1 dello stesso testo.
- dell'art.18 del **REG. CE n.178/2002** relativo alla rintracciabilità degli alimenti nonché all'obbligo per *"..gli operatori del settore alimentare..di disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle Autorità competenti che le richiedano le informazioni al riguardo ..(co. 2.2) "*, con contestuale applicazione a tale condotta dell'apparato sanzionatorio amministrativo previsto dall'art.2 del D.lgs. n.190/2006.
- Dell'art.8 e 18 del **REG. CE n.178/2002**,che assegna *"...alla legislazione alimentare il fine di tutelare gli interessi dei consumatori e di costituire una base per consentire ai consumatori di compiere scelte consapevoli in relazione agli*



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

alimenti che consumano. Essa mira a prevenire pratiche..fraudolente..ingannevoli..ogni altro tipo di pratica in grado di indurre in errore il consumatore..”, con contestuale applicazione a tale condotta dell'apparato sanzionatorio amministrativo previsto dall'art.2, del D.lgs n.190/2006.

- Dell'art.640, dal momento che l'illecita attribuzione dello stesso numero di lotto a prodotti diversi, appare costituire un artificio ingannevole anche in considerazione del differente valore commerciale dei due olii accomunati dallo stesso n.300614, che induce in errore gli acquirenti del lotto stesso, rintracciabili dal SIAN o dalle fatture di vendita.

B) IPOTESI DI REATO

Dalla consultazione a campione del S.I.A.N. e da quanto appreso dagli investigatori, è emersa l'esistenza **di posture all'interno delle ditte** nelle quali sono state versate quantità di olio classificate come extravergine d'oliva UE, cioè proveniente da un paese della comunità europea (EXUE), avendo accertato l'uscita dalla stessa postura dello stesso quantitativo di olio come extravergine 100% italiano (EXITA). **Trattasi di oli incamerati nelle posture come extravergine UE fuoriuscivano tout court dalla stessa postura come extravergine 100% italiano.**

Inoltre, sempre da una verifica a campione del registro S.I.A.N., è emerso che venivano versati nelle posture olii extravergine di oliva ottenuti da miscela di olio comunitario (MIXUE), confezionato in uscita in pari data come olio extravergine di oliva comunitario (EXUE), cioè non miscelato.

Tali condotte configurano le violazioni:

- Degli artt. **484 e 491 bis c.p.**, in quanto le ditte così operando forniscono false indicazioni al registro informatico S.I.A.N. (art.7 del Decreto MIPAF del 10.11.2009) riguardo alle proprie operazioni commerciali,



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

A) IPOTESI DI REATO

Sono emersi altresì casi in cui le Ditte hanno adottato il numero di lotto anche come Termine Minimo di Conservazione entro il quale il prodotto deve essere preferibilmente consumato ex art. art. 10 del d.lgs. 27 gennaio 1992 n.109, che per l'olio non può essere superiore a 18 mesi dalla data di imbottigliamento, giusta la previsione dell'art. 7 co.1 legge 9/2013 (salva olio). Decorsi i 18 mesi il prodotto non conserva più le proprietà specifiche (v. art. 7 cit.), il che equivarrebbe a dire che oltre la scadenza del TMC il prodotto non potrebbe più essere considerato a tutti gli effetti come extravergine, così come indicato in etichetta ed esposto alla vendita come tale. Nello specifico alcune Ditte hanno attribuito il numero di lotto ad una quantità di bottiglie confezionate la cui scadenza era di diversi mesi superiore ai 18 mesi. Tale *modus operandi* appare configurare la violazione:

- Dell'art.2, co.1, come sanzionato amministrativamente dall'art.18, co.1, **del D.lgs n.109/1992** (cit.), ai sensi del quale *"...l'etichettatura, la presentazione, la pubblicità dei prodotti alimentari non devono indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto e precisamente sulla natura sulla identità sulla **qualità**, sulla composizione, sulla quantità, **sulla durabilità**, sul luogo di origine o di provenienza, sul modo di ottenimento o di fabbricazione del prodotto stesso.."*;
- Dell'art.10 del d.lgs. 27 gennaio 1992 n.109, come sanzionato amministrativamente dall'art.18, del **D.lgs n.109/92**, che punisce colui che viola l'obbligo della corretta indicazione del TMC;
- Dell'art.5, della **L. n.283 del 30.04.1962** (disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari bevande), che vieta di "...impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare..... o comunque distribuire per il consumo sostanze alimentari...private anche in parte dei propri elementi nutritivi.", sanzionato come reato contravvenzionale dall'art.6 dello stesso testo, in quanto superato



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

il TMC previsto (di 18 mesi dal confezionamento), l'olio perde le sue proprietà specifiche (art.10, D.lgs. n.109/92, cit.)

- Dell'art.444, co.1, cp., in quanto la condotta commerciale della Ditta, consistente nella messa in vendita di un prodotto con dilazione della scadenza (TMC), crea un presunto pericolo per la salute umana.
- Degli artt. 81,515 e 516, cp., in quanto la stessa condotta commerciale in vaglio, compromette contestualmente la qualità e genuinità del prodotto chè, si è detto, alla scadenza dei 18 mesi perde le sue proprietà specifiche (art.10, D.lgs. n.109/92, cit.). Nei casi sopra descritti relativi ai lotti 300614 e 300613, infatti, è stato posto in vendita un prodotto con una scadenza illecita in quanto superiore ai 18 mesi con conseguenziale violazione degli articoli in vaglio.
- Dell'art.640 cp., in quanto corrisponde ad artificio e raggiro con altrui induzione in inganno, l'aver posto in vendita bottiglie con un illecito TMC, che non permette all'utente di conoscere con certezza la data entro la quale il prodotto mantiene le proprie specifiche proprietà e va coseguentemente consumato.

B) IPOTESI DI REATO

essendosi in altri casi rilevato: 1) l'asserita **assimilazione da parte della Ditta di olio di sansa raffinato all'olio di sansa di oliva**, nonostante che l'olio di sansa di oliva raffinato sia un prodotto non commestibile talquale ma solo dopo un processo di miscelazione con oli vergini non lampanti, allorquando assume il nomen: "olio di sansa di oliva". Il tutto giusta la previsione dell'art.1, co.1 e 2, del REG. UE n.29/2012 in combinato con l'allegato n.XVI^A al REG CE n.1234/2007, punti 1,3,6, che ammettono la vendibilità al consumatore finale dei soli olii vergini e di sansa d'oliva, con esclusione pertanto degli olii vergini lampanti ovvero degli olii di sansa d'oliva raffinati; 2) la **non chiara tracciabilità di movimenti di olio** in quanto non supportati da documentazione interna ovvero supportati da documentazione priva di lotto e



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

TMC ovvero supportati da documenti non corrispondenti alle dichiarazioni fornite dalle stesse Ditte acquirenti.

Le cennate criticità configurano le ipotesi di reato che si vanno di seguito a descrivere per violazione:

- Degli **artt.81,515,516,517,444 cp.** per aver le Ditte nell'esercizio ed a vantaggio dell'Azienda, posto in vendita olio di sansa d'oliva raffinato (come tale non commestibile), presentandolo come olio di sansa d'oliva con ciò alienando *aliud pro alio*, cioè cose mobili per qualità diverse da quelle dichiarate, oltre che non genuine e mettendole in circolazione con nomi atti a indurre in inganno il compratore sulla qualità dei prodotti. Inoltre, in ragione della non commestibilità tal quale del prodotto "olio di sansa di oliva raffinato" giusta la previsione dell'art.1, co.1 e 2, del REG. UE n.29/2012 in combinato con l'allegato n.XVI^A al REG CE n.1234/2007 (punti 1,3,6), appare configurarsi anche l'ipotesi delittuosa della detenzione, immissione e distribuzione in commercio di sostanze alimentari pericolose per la salute pubblica, anche per la messa in vendita di un prodotto senza che risulti traccia certa del Termine Minimo di Conservazione (TMC), con ciò creando un presunto pericolo per la salute umana. In pratica la Ditta ha attribuito lo stesso numero di TMC/lotto ad una serie indistinta di prodotti.
- Degli **artt.18 co. 1,2,3 e 19, del REG. CE n.178/2002**, relativo alla rintracciabilità degli alimenti in quanto, la ditta non ha fornito univoche indicazioni in ordine alla tracciabilità di quantità di olio di oliva di sansa raffinato, quale prodotto tra l'altro non commestibile, *tout cort* assimilato per quantità e qualità ad olio di sansa di oliva, con ciò violando anche l'obbligo di fornire alla PG le notizie e la collaborazione previste nel settore alimentare al fine di evitare o ridurre i rischi legati ad un alimento. Il tutto con contestuale applicazione a tale condotta dell'apparato sanzionatorio amministrativo previsto dall'art.2 e 3, co.3, del D.lgs. n.190/2006.



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

- Dell'art. 482 cp, per aver le ditte prodotto in occasione della emissione delle fatture atti falsi, non sussistendo traccia della fornitura in parola presso la ditta acquirente
- **Dell'art.484 cp**, per aver la Ditta , omesso le registrazioni di carico e scarico, mostrando alla PG un registro informatico relativo alla gestione di olio improvvisandone la creazione
- **Dell'art.9, L.n.283/62**, per aver la ditta detenuto cisterne riportanti in etichetta la dicitura "olio di sansa di oliva" ma contenenti in realtà olio di sansa di oliva raffinato . Per tale evidenza tale *olio di sansa di oliva raffinato*, non essendo commestibile tal quale e non essendo stato utilizzato in alcuna miscelazione finalizzata alla produzione di *olio di sansa di oliva* (questo commestibile), non poteva essere detenuto ai sensi del prefato art.9 "*..nei locali stessi di lavorazione o comunque in locali che sono in diretta comunicazione con..*" locali adibiti a frantoio e cioè alla produzione di olio vergine, con ciò configurandosi l'ipotesi contravvenzionale contemplata dalla norma in argomento.

C) IPOTESI DI REATO

riscontrate per l'esistenza di movimentazioni degli olii (extravergini, vergini, di sansa raffinati) avvenute **con mezzi risultati non essere autobotti bensì mezzi in vetroresina** privi di qualsivoglia elemento identificativo, esposti ad intemperie, fatiscenti e privi internamente dei requisiti di igiene, prive dei requisiti autorizzativi di competenza delle locali ASL nonché, in quanto asportabili, della punzonatura o del contrassegno metallico inasportabile riportante gli estremi della attestazione di idoneità al trasporto di sostanze alimentari, ex art.48 dpr n.327/80. Anche con riferimento ai locali autorizzati dalla Autorità Sanitaria per l'espletamento dell'attività di frantoio oleario ed imbottigliamento, si è rilevata l'esistenza di attività in locali non contemplati nelle autorizzazioni sanitarie. Per tutto quanto precede appaiono configurarsi a carico della Ditta le seguenti ipotesi di reato per violazione:



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

- **Degli art.5, co.1 lett.b), della L. n.283/62,** (recante disciplina igienica della produzione e vendita sostanze alimentari e bevande) come sanzionato dall'art.6 della stessa legge, **444 cp. e 86 cp.,** per aver la Ditta con la stessa condotta, trasportato e confezionato con mezzi ed in locali privi dei requisiti igienici e delle relative autorizzazioni sanitarie, olii vergini e raffinati destinati all'alimentazione umana, in cattivo stato di conservazione. In materia di alimenti. Infatti, perché ricorra il cattivo stato di conservazione non occorre che la sostanza alimentare risulti alterata, essendo sufficiente che nelle modalità di conservazione del prodotto (sistemi di confezionamento, luogo di conservazione, esposizioni all'aria o al sole, stivaggio, trasporto, ecc..) non vengano osservate le precauzioni igienico-sanitarie dirette ad evitare che il prodotto stesso possa subire un'alterazione che ne comprometta la genuinità o commestibilità, precauzioni che possono essere prescritte da regole scritte o di comune esperienza (Cass. N.9229/1997). Inoltre la stessa condotta ha configurato un pericolo per la salute pubblica, in quanto i prodotti oleari sono stati trasportati, detenuti e confezionati per il commercio, con cisterna priva dei requisiti sanitari (mancanza di autorizzazione e punzonatura inamovibile) nonché conservati/confezionati, nei locali non autorizzati di materiali (detersivi/glicerina) estranei alla produzione olearia.
- **Degli artt.515, 517, 640 e 86 cp.,** nonché **dell'art.4 co.3 L. n.9/2013** (salva olio) per aver la Ditta con la stessa condotta, avvalendosi di mezzi pubblicitari in rete venduto e messo in commercio prodotti oleari presentati al pubblico col marchio "quale prodotto "*.. italiano di valore assoluto, ottenuto mediante un sistema di prima spremitura a freddo di tipo tradizionale, con macina in pietra e presse idrauliche, realizzato grazie alla grande esperienza olearia di quale "*..Olio extravergine di oliva generoso e dal gusto equilibrato...Prodotto Italiano di qualità...*", nella realtà costituiti anche da olio extravergine d'oliva comunitario e miscele di olii comunitari, ed in taluni casi provenienti da una ulteriore miscelazione tra olio vergine ed olio extravergine effettuata all'origine*



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

nelle posture della ditta di provenienza. Tale condotta si configura come raggirante ed in grado di ingannare il consumatore, nonché come, in via subordinata, atta a consegnare all'acquirente una cosa diversa per origine e qualità da quella dichiarata mediante la pubblicità in rete. Ciò anche in ragione degli obblighi gravanti sul produttore in tema di "requisiti generali relativi alle informazioni sugli alimenti e responsabilità degli operatori del settore alimentare" di cui al Reg. UE n.1169/2011, capo III, art.7, co.4, lett.a) (pratiche leali di informazione).

D) IPOTESI DI REATO

riscontrate, attraverso l'esame di documentazione presa a campione al fine di ricostruire la tracciabilità dei lotti, da cui si evince che alcune Ditte hanno prodotto olii attraverso la miscelazione di olio extravergine con olio vergine, così come si è evinto dalle *Schede di tracciabilità del prodotto*, dalle stesse *Dichiarazioni dei chimici di parte e degli imprenditori interessati*. Tale modus operandi deve reputarsi come illecito in quanto contrastante con le norme di settore che disciplinano la produzione dell'olio d'oliva extravergine - ed in particolare con l'art.3 del Regolamento(CE) n.29/2012, che definisce l'olio extravergine d'oliva come "olio d'oliva di CATEGORIA SUPERIORE ottenuto DIRETTAMENTE dalle olive e *unicamente mediante procedimenti meccanici*", distinguendolo nettamente dall'olio di oliva vergine dal punto di vista chimico/organolettico

E) IPOTESI DI REATO

In alcuni casi il carico di olio risultava acquistato e prodotto in Grecia, da olive ivi coltivate, raccolte e trasformate . Diversamente, solo dopo la lettura delle menzionate schede di tracciabilità si rilevava l'effettiva provenienza cipriota, come per numerose altre partite di olio acquistate . Ad inciso, tale provenienza cipriota viene totalmente occultata dalla Ditta nella pubblicità in rete, ove si legge di approvvigionamenti di fonte sud-italica, greca e spagnola. Tale condotta configura le seguenti violazioni:



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

Dell'art. 515, 482, 484, 81cp, nonché dell'art.4, co. 2. L.n.9/2013 (salva-olio)per aver la Ditta, formato un atto falso ed altresì ingannevole, omettendo indicazioni rilevanti circa la zona geografica di effettiva provenienza (Cipro) del prodotto in vaglio, ingenerando sia agli investigatori che all'acquirente la convinzione che le olive utilizzate fossero di provenienza territoriale diversa da quella effettiva, e quindi consegnando all'acquirente una cosa diversa per origine.

F) IPOTESI REATO

In ultimo, si è rinvenuto che le linee produttive delle Ditte dedicate agli oli extravergini affidati alla pubblicità in rete per la descrizione dei prodotti, non facevano in nessun caso riferimento alla pratica della miscelazione illegale con gli olii vergini, diversamente pubblicizzandone *"...le proprietà organolettiche, biologiche e dietetiche esaltate dalle squisite combinazioni dell'arte olivicola pugliese risultato di lavoro artigianale che ha origine nell'antica cultura contadina dove i frutti della terra erano considerati doni della natura.....*Tale **condotta pubblicitaria**, oscurando all'utenza la pratica della miscelazione, verosimilmente finalizzata ad ottenere i proclamati differenti livelli qualitativi e di prezzo, appare configurare a carico dei presenti rubricati le seguenti ipotesi di reato per violazione :

- a. **Degli artt.515, 517, 640e 81 cp.**, nonché **dell'art.4 co.3 L. n.9/2013** (salva olio)per aver la Ditta avvalendosi di mezzi pubblicitari in rete, venduto e messo in commercio prodotti oleari presentati al pubblico con etichetta "olio extravergine" sottacendone il processo produttivo non meccanico bensì di laboratorio con utilizzo di olii vergini come tali di categoria inferiori. Tale condotta si configura come raggirante ed in grado di ingannare il consumatore, nonché come, in via subordinata, atta a consegnare all'acquirente una cosa diversa per origine e qualità da quella dichiarata mediante la pubblicità in rete. Ciò anche in ragione degli obblighi gravanti sul produttore in tema di *"requisiti generali relativi alle informazioni sugli alimenti e*



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

responsabilità degli operatori del settore alimentare" di cui al Reg. UE n.1169/2011, capo III, art.7, co.4, lett.a) (pratiche leali di informazione).

G) IPOTESI DI REATO

In altri casi sono state campionate una serie di bottiglie acquisite presso la grande distribuzione ed appartenenti alle stesse Ditte pur avendo lotti diversi con i seguenti esiti:

1. Lotto venduto come olio extravergine di oliva ottenuto attraverso la miscelazione di oli comunitari e non comunitari risultato dagli esami dell'Arpa non appartenente alla categoria extravergine bensì ad altra categoria;
2. Lotto venduto come olio extravergine di oliva ottenuto attraverso la miscelazione di oli comunitari e non comunitari risultato dagli esami dell'Arpa non appartenere alla categoria extravergine bensì ad altra categoria;
3. Lotto venduto come olio extravergine di oliva ottenuto attraverso la miscelazione di oli comunitari e non comunitari che presenta un elevato contenuto di etil e metil esteri, che per il caso in esame è risultato essere pari a 79 mg/kg, a fronte di un contenuto massimo previsto per gli extravergini, di 75 mg/kg, come indicato nel rapporto di prova dell'Arpa. Quanto rilevato, verosimilmente, comporta la presenza nel lotto in esame di olio deodorato per quanto si evince dalla letteratura di settore. Infatti, il processo di deodorazione permette di eliminare odori sgradevoli dovuti a una cattiva conservazione delle olive, ad es., ammassate per lungo tempo sotto il sole oppure stipate nei cassoni degli autocarri prima di essere pressate. In queste condizioni si formano sostanze, chiamate *alchil esteri*, che declassano l'olio sia chimicamente sia dal punto di vista sensoriale. Il trattamento di deodorazione permette di eliminare il cattivo odore, ma non gli *alchil esteri*, che vengono considerati una spia chimica indice di cattiva qualità dell'olio. Il trattamento di deodorazione non è ammesso per legge,



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

ma si usa spesso per poter riqualificare olio di mediocre qualità come extra vergine di oliva.

Un olio extravergine d'oliva di buona qualità nella maggior parte dei casi, riferisce l'Arpa, non supera i valori di 5 max 10 mg/kg di alchil esteri, solo nei casi peggiori l'olio extravergine d'oliva ha presentato valori fino a 25 mg/kg.

I 79 mg/kg rilevati dall'Arpa per il lotto in vaglio risultano essere un chiaro segnale della presenza di olio qualitativamente discutibile. Il presente lotto viene comunque classificato extravergine dal punto di vista dei parametri analizzati con la spettrofotometria, solo grazie al calcolo dell'incertezza di laboratorio.

4Lotto venduto come olio extravergine di oliva ottenuto attraverso la miscelazione di oli comunitari e non comunitari, oltre al presunto contenuto di olio deodorato segnalato dall'Arpa, è risultato all'esame del Panel test avere una intensità netta del difetto rancido tipica di oli diversi dall'extravergine che deve avere difetto pari a zero e viene declassato ad olio vergine.

In pratica rispetto alla bottiglie esaminate: a) due bottiglie di lotti diversi sono risultate non essere olio extravergine di oliva; b) una bottiglia, è risultata essere fortemente caratterizzata dalla presenza di olio deodorato; c) tutte le restanti bottiglie appartenenti comunque agli stessi cennati lotti, sono risultati essere olii extravergini pur superandone i valori spettrofotometrici e quindi rientrando in tale categoria grazie all'incertezza di laboratorio, d) un reperto sottoposto ad esame organolettico ha presentato il difetto di "rancido";

H) IPOTESI REATO

connesse a situazioni, ove sono state rilevate vendite **di olio extravergine di oliva classificato in etichetta novello** la cui ricostruzione della tracciabilità ha denotato la presenza di **olio vecchio** anche di tre anni e quindi presumibilmente non più extravergine, proveniente da strutture non autorizzate sanitariamente e da



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

strutture di stoccaggio interrato in totale promiscuità con magazzini per il commercio di fitofarmaci.

L) IPOTESI DI REATO

a carico di Ditte ai sensi dall'art.12 della L.n.9 del 14.01.2013 (salva-olio), in combinato disposto con gli artt. 24 e 25 bis.1 del D.lgs n.231/2001. in quanto le condotte tenute dai Soggetti rubricati, appaiono poste in essere nell'interesse e/o a vantaggio dell'Ente, sussistendo inoltre, un rapporto di carattere organico tra le persone fisiche autrici dei prefati reati e l'ente stesso.

...

Il quadro investigativo si completa con la citazione dei profili di connessione delle attività delle Ditte olearie con quelle dei Laboratori d'analisi chimico-organolettiche corroboranti le dubbie qualità dei prodotti attestate dalle ditte produttrici.

QUADRO STATISTICO

E' di circa 35 il numero delle aziende controllate dal CFS di Bari nell'anno 2014/2015; in esito a tali accessi sono state redatte n.3 informative di reato con circa n.30 persone indagate.

L'esperienza investigativa nel Distretto

RIBATTI

E' con il "caso Ribatti" che ha inizio l'esperienza investigativa nel settore e che ha dato vita alle rilevazioni di cui nei paragrafi precedenti. Il caso di specie (che ha avuto eco anche a livello internazionale e che è stato fonte di forte interesse all'estero oltre che oggetto di un articolo pubblicato nel 2007 dal settimanale New Yorker che al riguardo parla di "Slippery Business" ("Affari Viscidi")), ha origine nel 1991, quando la nave cisterna chiamata Mazal raggiunse il porto di Barletta. La nave, carica di circa 2.200 tonnellate di **olio di nocciola di origine turca**, superò la



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

dogana poichè risultava documentalmente carico di olio greco. Tale quantitativo di olio fu collocato su camion cisterna e consegnato alla raffineria di Riolo, produttore italiano di olio d'oliva con sede a Barletta ; qui fu venduto, in alcuni casi mescolato con vero olio di oliva, ai clienti della Riolo, pertanto permettendo al proprietario dell'azienda Riolo, Domenico Ribatti, di arricchirsi con il falso olio. L'indagine iniziata nel 1992 ebbe riscontri a seguito di un'operazione di intercettazione (tramite un ufficiale che indossava una telecamera nascosta fingendosi un cameriere durante un pranzo organizzato da Ribatti al Grand Hotel) che permise di sentire il fruscio del denaro delle bustarelle che veniva contato. La vicenda ha rappresentato la prima esperienza investigativa nel settore facendo luce su un fenomeno non ancora seriamente attenzionato dalla normativa di settore.

ANDRIA (BT): OPERAZIONE ALIUD PRO "OLIO". FRODI NEL SETTORE OLEARIO - ESEGUITI 16 ARRESTI ED ALTRETTANTI SEQUESTRI PREVENTIVI D'AZIENDA.

L'attività di indagine, coordinata dalla Procura della Repubblica di Trani, è il risultato della cooperazione investigativa in stretta sinergia tra:

il Comando Provinciale Guardia di Finanza di Bari: Tenenza di Andria,

il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali: Ispettorato Repressione Frodi di Roma e Bari,

l'Agenzia delle Dogane - Ufficio di Bari.

La strategia investigativa ha permesso di svelare in maniera chiara ed inconfutabile l'esistenza di radicati sodalizi criminali dediti alla commercializzazione fraudolenta di olio di oliva di origine, qualità e natura diverse da quelle dichiarate.

Le indagini ed i riscontri effettuati hanno evidenziato, infatti, come le organizzazioni delinquenziali si avvalessero, per la realizzazione ed il perfezionamento del disegno criminoso predeterminato, di diverse imprese



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

operanti nel settore della commercializzazione dell'olio di oliva, dislocate in Puglia ed in diverse città della Calabria a cui veniva demandato il compito primario di fornire **fatture false attestanti altrettanti fittizi approvvigionamenti di olio extravergine di oliva prodotto in Italia, necessari cartolarmente per legittimare ingenti acquisti di olio proveniente, in realtà, dalla Spagna.**

Le suddette condotte illecite risultavano esclusivamente finalizzate al conseguimento di ingiusti vantaggi patrimoniali realizzati mediante un sistema di frode basato su documentazione fiscale e di trasporto, ideologicamente fittizia ed artatamente predisposta.

Le indagini hanno, infatti, confermato che i gruppi delinquenziali, operanti ad Andria, attraverso la posizione strumentale di altri imprenditori compiacenti trasformavano, mediante sovrapposizione documentale, olio di produzione comunitaria in "olio 100% italiano biologico" con l'intento di veicolarlo nei confronti di altri soggetti partecipi all'organizzazione (confezionatori/commercianti all'ingrosso di olio) al fine di collocarlo, nell'ultimo stadio, sul mercato del consumatore finale, sfruttando il valore aggiunto delle menzioni riservate ai prodotti Made in Italy e biologici.

Il decisivo contributo delle imprese cartiere ha permesso ai malfattori di generare un vorticoso volume d'affari illecito pari a circa 30 milioni di euro.

Durante l'attività di indagine si è proceduto, inoltre, al sequestro di ingenti quantitativi di oli dalle qualità organolettiche scadenti e/o contaminati, in quanto, miscelati con grassi di diversa natura contenenti fondami ed impurezze imputabili al circuito della raccolta degli oli esausti della ristorazione, nonché oli di provenienza furtiva, ovvero, scortati da documenti di accompagnamento indicanti natura e qualità diversi da quelli reali, per un totale di 400 tonnellate di prodotto.

Al fine di evitare che gli autori delle condotte delittuose possano continuare a conseguire ulteriori e ingenti profitti a danno dello Stato e, soprattutto, degli ignari consumatori, con pervicacia, totale insensibilità, spregio per la collettività e sleale



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

concorrenza nei confronti degli operatori onesti, sono state emesse dal Giudice per le Indagini Preliminari del Tribunale di Trani, 16 misure di custodia cautelare personale e 16 sequestri preventivi delle imprese coinvolte, in quanto, è stato acclarato in maniera certa e comprovata che le sedi delle varie società e le strutture connesse hanno rappresentato il luogo operativo delle attività illecite.

OPERAZIONE SPREMUTA D'ORO

I Carabinieri dei NAS di Bari, dopo 18 mesi di indagine, hanno eseguito 39 ordinanze di custodia cautelare in carcere, su richiesta della Procura della Repubblica di Foggia, per "associazione per delinquere" finalizzata alla produzione e commercializzazione di olio extravergine di **oliva sofisticato**, con l'accusa di aver prodotto e commercializzato olio extra vergine di oliva sofisticato e contraffatto mediante l'utilizzo di oli di semi insaporiti con betacarotene e colorati con clorofilla industriale, utilizzando etichette di fantasia riferite ad aziende inesistenti, pertanto rappresentando il primo processo in Italia per "associazione per delinquere" finalizzato alla sofisticazione di olio d'oliva. L'operazione portò al sequestro di 7 aziende (oleifici- grossisti di produzione di lattine in banda stagnata, ditte di trasporti) tutte nella disponibilità degli arrestati e permise di bloccare il tentativo di esportazione di un ingente quantitativo di olio contraffatto negli USA ed in Germania. Nel corso delle indagini, che si sono avvalse di intercettazione telefoniche, appostamenti, ispezioni mirate ad altre attività di polizia giudiziaria, venivano sottoposti a sequestro :

- circa 15.000 lattine, litografate con marchi di ditte inesistenti;
- circa 33.000 etichette di ditte inesistenti;
- circa 5.000 lattine contenenti olio sofisticato;
- circa 2.800 bottiglie da litro contenenti olio sofisticato;
- circa 25.000 litri di olio sofisticato;
- nr. 6 depositi di produzione e confezionamento;
- circa 250 kg di clorofilla.



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

PROPOSTE DI RIFORMA DEL QUADRO NORMATIVO

In sede di analisi degli strumenti normativi vigenti meglio sviluppati ai punti che precedono, appare in linea con le esigenze di tutela della salute nonché del marchio italiano e della qualità/origine dei prodotti più in generale, l'invocazione di ulteriori strumenti di tutela dedicati che rendano più agevole la lotta ai fenomeni di contraffazione dell'olio d'oliva extravergine ed in particolare dell'extravergine italiano".

Di non poco momento appare infatti l'esigenza di maggior rispetto al parametro imposto dalla normativa europea, scolpito in particolare nell'art.3 del Regolamento(CE) n.29/2012- "*Regolamento di esecuzione della Commissione relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva*", ai sensi del quale la categoria commerciale dell'Olio extravergine di oliva si caratterizza, oltre che per il grado di acidità, soprattutto per essere di CATEGORIA SUPERIORE ed ottenuto DIRETTAMENTE dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici".

Tale *dictum comunitario* appare porre un confine netto tra la categoria commerciale in vaglio e quella dell'Olio di oliva vergine quale olio ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Essenziale, dunque, appare, ai fini della connotazione dell'olio extravergine, la doppia e contestuale connotazione della sua *derivazione diretta dalle olive* mediante *processi meccanici*, in modo che il derivare, viceversa, dalla miscelazione tra olii ne inibirebbe il pregiato carattere.

Non vi è chi non veda, dunque, come tale un processo di produzione e vendita di extravergine ottenuto miscelando olii vergini ed extravergini equivale alla "*..consegna all'acquirente di cosa mobile per un'altra ovvero di cosa per qualità, provenienze e origine diversa da quella dichiarata o pattuita (cfr art.515 cp)*".

Nonostante l'astratta chiarezza di tale combinato disposto normativo comunitario/interno, si registrano nell'esperienza investigativa particolari esigenze e necessità di dover disporre di strumenti normativi che rendano più agevole lo sforzo interpretativo qui rappresentato, esprimendosi in maniera più netta nel sancire



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

l'illegittimità dei sistemi di produzione dell'extravergine attraverso 'fasi di miscelazione'

ovvero, meglio positivizzando nella normativa interna quanto già acclarato dal Diritto Europeo.

Una volta sancito in melius rispetto all'attuale sistema, il divieto di miscelazione ai fini della produzione dell'extravergine, si incrementerebbe il valore probatorio dei riscontri ottenibili dalla consultazione del registro SIAN, ogni qualvolta dallo stesso si rilevasse che il produttore ha qualificato come extravergine in uscita un olio, "pescandolo" da una postura ove giacevano anche quantità di olio vergine.

Un ulteriore sforzo normativo necessario sarebbe costituito dall'introduzione nel sistema di norme più chiare in tema di **divieto di utilizzo del numero di lotto ai fini dell'individuazione di carichi di olio prodotti in tempi diversi**, pratica da ritenersi fuorviante ai fini della tracciabilità e della sicurezza qualitativa del prodotto.

In ragione di quanto precede si propone, *de iure condendo*, l'introduzione nell'impianto codicistico di rito dei seguenti articoli:

"art.440 bis cp: *La pena di cui all'art.440, comma secondo, è aumentata per chi contraffà, attraverso processi di miscelazione non previsti dalla normativa comunitaria, in modo pericoloso per la salute pubblica, olio di oliva vergine o extravergine alterandone la qualità mediante il ricorso a processi produttivi che non rispettino contestualmente i parametri propri di tali categorie"*

"art.515 bis cp: *qualora il fatto non costituisca più grave reato, la pena di cui al primo comma dell'articolo precedente è aumentata se la frode ivi prevista ha ad oggetto la produzione e vendita di olio vergine ovvero olio extravergine d'oliva, per origine, provenienza e qualità diversa da quella dichiarata o pattuita ovvero ottenuti attraverso processi di miscelazione ovvero processi produttivi non previsti dalla normativa comunitaria"*

LA GIURISPRUDENZA SUL PUNTO



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

Si riportano le pronunce della S.C. a cui si ispira l'azione di contrasto degli uffici inquirenti

- Sez. 2, **Sentenza n. 52625 del 03/12/2014 Cc.** (dep. 18/12/2014) Rv. 261618

Presidente: Esposito A. Estensore: Carrelli Palombi Di Montrone RM. Relatore: Carrelli Palombi Di Montrone RM. Imputato: Arioli. P.M. Riello L. (Conf.)

(Rigetta, Trib. lib. Siena, 08/05/2014)

È configurabile il reato di riciclaggio nell'ipotesi in cui oli non commestibili illecitamente prodotti all'estero vengono ricollocati sul mercato nazionale come olio extra vergine di oliva, attraverso illecite miscele non rilevabili tramite le analisi ufficiali. (Principio affermato dalla Corte in tema di sequestro probatorio).

- sez. 3, **Sentenza n. 44072 del 25/09/2014 Ud.** (dep. 23/10/2014) Rv. 260544

Presidente: Teresi A. Estensore: Pezzella V. Relatore: Pezzella V. Imputato: Beltracchini. P.M. Policastro A. (Diff.)

(Dichiara inammissibile, App. Milano, 06/03/2014)

Integra il reato di cui all'art. 515 cod.pen. la commercializzazione di bottiglie d'olio extravergine di oliva con etichetta recante una mendace indicazione in ordine all'azienda che ne ha curato la produzione e l'imbottigliamento, essendo tale dicitura idonea ad ingannare il consumatore sul reale ciclo produttivo della merce e, di conseguenza, sulla sua provenienza e qualità. (In motivazione, la Corte ha precisato che, ai fini della configurabilità del reato, è irrilevante la non obbligatorietà di fornire le indicazioni riportate).

- Sez. 3, **Sentenza n. 12233 del 04/02/2014 Ud.** (dep. 14/03/2014) Rv. 258736

Presidente: Squassoni C. Estensore: Franco A. Relatore: Franco A. Imputato: Agro'. P.M. Baldi F. (Diff.)

(Annulla con rinvio, App. Palermo, 24/05/2013)



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

In tema di reati riguardanti gli alimenti, la richiesta di revisione della analisi in materia di sostanze di uso agrario e di prodotti agrari (tra cui l'olio di oliva) deve essere presentata alla Procura della Repubblica competente e per conoscenza all'Istituto di vigilanza che ha eseguito il controllo a norma dell'art. 44, comma terzo, R.D.L. n. 2033 del 1925 (conv. in legge n. 562 del 1926). (In applicazione del principio, la Corte ha ritenuto affetto da nullità per violazione del diritto di difesa l'esito del controllo sull'olio di oliva effettuato dall'AUSL, e non sottoposto a revisione, in quanto il PM aveva dichiarato non luogo a provvedere sulla relativa istanza ritenendo che la stessa avrebbe dovuto essere presentata all'Autorità amministrativa).

- Sez. 3, *Sentenza n. 37508 del 28/09/2011* Ud. (dep. 18/10/2011) Rv. 251322

Presidente: De Maio G. Estensore: Ramacci L. Relatore: Ramacci L. Imputato: Putignano. P.M. Fodaroni MG. (Diff.)

(Rigetta, App. Lecce, 28/06/2010)

Integra il reato di tentata frode nell'esercizio del commercio, la detenzione per la vendita di confezioni di olio extravergine di oliva, proveniente da altra azienda, con etichettatura che ne attesti la produzione ed il confezionamento presso lo stabilimento del detentore.

- Sez. 3, *Sentenza n. 39407 del 26/09/2007* Ud. (dep. 25/10/2007) Rv. 238002

Presidente: Papa E. Estensore: Squassoni C. Relatore: Squassoni C. Imputato: Tella. P.M. Izzo G. (Parz. Diff.)

(Annulla senza rinvio, Trib. Chieti, sez.dist. Ortona, 23 maggio 2006)

In tema di alimenti, la disciplina che regola la richiesta di revisione delle analisi in materia di sostanze di uso agrario e di prodotti agrari (tra cui l'olio d'oliva), è quella contenuta nel R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033 (conv. in L. 18 marzo 1926, n. 562) tuttora applicabile per gli accertamenti effettuati dagli istituti delegati alla vigilanza per la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio delle predette sostanze e prodotti, mentre la normativa per la revisione delle analisi fissata dall'art. 1 della L. 30 aprile 1962, n. 283 deve essere osservata per gli accertamenti svolti dall'autorità sanitaria.

- Sez. 3, *Sentenza n. 36954 del 09/06/2005* Ud. (dep. 12/10/2005) Rv. 232477



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

Presidente: Savignano G. Estensore: Franco A. Relatore: Franco A. Imputato: Zappia. P.M. Passacantando G. (Conf.)

(Rigetta, App. Reggio Calabria, 13 Gennaio 2004) .

Configura il delitto di frode in commercio la vendita di confezioni di olio di oliva "lampante" recanti la dicitura "vergine", in quanto all'acquirente è stato consegnato un prodotto avente una qualità diversa da quella dichiarata.

- Sez. 3, **Sentenza n. 36056 del 09/07/2004** Ud. (dep. 08/09/2004) Rv. 229480

Presidente: Dell'Anno P. Estensore: Sarno G. Imputato: P.G. in proc. Botindari. P.M. Izzo G. (Conf.)

(Annulla con rinvio, App.Palermo, 6 febbraio 2004).

Integra il reato di tentativo di frode in commercio detenere, presso l'esercizio commerciale di produzione e di vendita all'ingrosso, quantitativi di olio di oliva con composizione e valori difformi da quelli prescritti dal regolamento comunitario, in quanto la fattispecie di cui all'art. 515 cod. pen. è posta a tutela sia dei consumatori che degli stessi commercianti, come si desume dalle condotte tipizzate. (Fattispecie in cui si è ritenuto che il deposito dell'olio nel magazzino rappresenta un atto idoneo, diretto in modo non equivoco alla frode in commercio, in quanto è prodromico alla immissione nel circolo distributivo di un prodotto che presenta caratteristiche diverse da quelle indicate e normativamente previste).

- Sez. 3, **Sentenza n. 37949 del 09/07/2003** Ud. (dep. 07/10/2003) Rv. 226580

Presidente: Toriello F. Estensore: Onorato P. Imputato: Prudente. P.M. Izzo G. (Parz. Diff.)

(Rigetta, App.Potenza, 28 novembre 2002).

In materia alimentare l'obbligo di avviso delle operazioni di analisi sui campioni prelevati è richiesto soltanto allorché si tratti di sostanze deteriorabili, atteso che per quelle non deteriorabili è consentita la richiesta di revisione delle stesse. (Fattispecie relativa a campioni di olio di oliva confezionato).



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

- Sez. 3, *Sentenza n. 16386 del 14/03/2002* Ud. (dep. 06/05/2002) Rv. 221714

Presidente: Malinconico A. Estensore: Novarese F. Imputato: Del Papa G. P.M. Siniscalchi A. (Conf.)

(Rigetta, App. Perugia, 3 ottobre 2001).

La preparazione, in territorio italiano, di un prodotto destinato al mercato estero avente caratteristiche diverse da quelle dichiarate è qualificabile come tentativo punibile di frode nell'esercizio del commercio (artt. 56 e 515 cod. pen.) ed è perseguibile, per il principio di territorialità di cui all'art. 6 cod. pen., davanti al giudice italiano (nella specie, trattavasi di condotta costituita dall'imbottigliamento, in uno stabilimento sito in territorio italiano, di olio destinato al mercato britannico, descritto nelle etichette già applicate sulle bottiglie come proveniente esclusivamente dalla spremitura di olive di produzione italiana, mentre una parte di esso era in realtà ricavato dalla spremitura di olive di diversa provenienza).

- Sez. 3, *Sentenza n. 7318 del 14/02/2000* Ud. (dep. 22/06/2000) Rv. 216972

Presidente: Papadia U. Estensore: Mannino S. Imputato: Godino P. P.M. Meloni V. (Conf.)

(Annulla in parte senza rinvio, App. Catanzaro, 23 aprile 1999).

La violazione amministrativa prevista dagli artt. 1,5 e 8 legge 13 novembre 1960 n. 1407, concernente la commercializzazione come olio d'oliva di una miscela di oli diversi, concorre con il reato di cui all'art. 516 cod. pen., relativo alla vendita come genuine di sostanze che non lo sono, essendo diversi gli interessi presidiati dalle norme in esame, giacché l'illecito penale è inteso a tutelare il leale esercizio del commercio, mentre l'illecito amministrativo è posto a tutela della salute pubblica.

- Sez. 3, *Sentenza n. 7844 del 27/05/1998* Ud. (dep. 03/07/1998) Rv. 211348

Presidente: Avitabile D. Estensore: Novarese F. Imputato: Ribatti D. P.M. Di Zenzo C. (Conf.)

(Rigetta, App. Bari, 27 ottobre 1997).



Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari

In tema di disciplina della vendita degli oli di oliva, risponde del reato previsto dagli artt. 2, 5 e 6 della legge 13 novembre 1969 n. 1407 colui che detenga in magazzino oli alimentari conservati in silos o in vasche ovvero in cisterne, rispetto alle quali sia stata accertata l'intervenuta miscelazione vietata oppure risulti una quantità diversa da quella stabilita dalla legge.

Bari 6.8.2015

IL PROCURATORE della Repubblica
Dott. Giuseppe Volpe

Il sost. Proc.
Dott. Marcello Quercia

PAGINA BIANCA

€ 4,00



17STC0016100