

il trasporto verso i mattatoi autorizzati e le visite sanitarie necessarie per garantire la sicurezza delle carni a tutela del consumatore; in questo modo gli allevatori evitavano anche di pagare le imposte dovute all'erario. Nei locali attrezzati per le macellazioni, alcuni privi di celle frigorifere atte alla conservazione delle carni, gli agenti hanno inoltre rinvenuto ganci e strumenti da taglio, alcuni dei quali sporchi ed ossidati, pelli ed interiora degli animali accatastate sul pavimento, con macchie di sangue ovunque. Sequestrata anche, all'esterno di uno dei mattatoi, un'area di oltre 200 mq, nella quale all'interno di una buca erano state ammassate numerose carcasse di pecora, in attesa di essere sotterrate nonché tutti i residui (interiora) derivati dall'attività di macellazione, al fine di evitare i costi necessari per lo smaltimento. Illegali anche le modalità di abbattimento degli animali, i quali venivano soppressi senza l'ausilio del prescritto storditore, strumento necessario per evitare di sottoporre gli agnelli alle strazianti attese ed alle sofferenze conseguenti l'impiego di strumenti da taglio, per sgozzare e dissanguare gli ovini vivi e coscienti. I due allevatori denunciati per macellazione clandestina, in violazione del Regolamento UE 853/2004 e smaltimento illecito di rifiuti, rischiano pene sino a 24 mesi di reclusione e ammende sino a 150.000 euro. Contestate, inoltre, ad un quarto allevatore, sanzioni amministrative pari a 5000 euro, per macellazione domestica non autorizzata e mancato utilizzo dello storditore per gli abbattimenti. Alle operazioni di sequestro ha partecipato anche il Servizio Veterinario della competente Asur della Provincia di Macerata.

**Forestale scopre mega truffa su finto pane di Altamura. Comune pane di semola spacciato per Pane di Altamura DOP. 19 persone denunciate e 7 tonnellate di pane sequestrato**

**Bari, 20 marzo 2015** - Commercializzavano un comune pane di semola per "Pane di Altamura" rispondente alle caratteristiche del rigido disciplinare di produzione, gli esercenti denunciati dal Corpo forestale dello Stato del Comando Regionale Puglia e del Coordinamento Territoriale per l'Ambiente (CTA) di Altamura. I negozianti espongono il prodotto nel banco vendita pubblicizzandolo con cartelli indicanti "Pane di Altamura", inducendo il consumatore a credere di acquistare la rinomata DOP. Le indagini dei Forestali hanno consentito, attraverso la verifica della documentazione contabile, di tracciare a ritroso il percorso del prodotto e quindi di sventare la truffa. Così sono scattate le denunce per frode nell'esercizio del commercio e per contraffazione di denominazioni di origine dei prodotti alimentari per le quali i 19 negozianti pugliesi rischiano fino a 2 anni di reclusione e fino a 20.000 euro di multa. Le città maggiormente interessate dal fenomeno sono Andria, Bari, Corato, Ruvo di Puglia, Bisceglie e Molfetta. L'attività d'indagine si è protratta per 8 mesi in tutta la regione Puglia, sono stati sequestrati complessivamente circa 7.000 Kg di pane di dubbia provenienza e controllati un centinaio di commercianti. "Occorre ricordare che il pane di Altamura DOP è un prodotto unico, diverso dagli altri tipi di pane. Infatti - sottolinea il Comandante del CTA di Altamura - il Pane di Altamura DOP, così come recita il disciplinare di produzione, deve necessariamente essere prodotto da semole rimacinate di grano duro rigorosamente locali, delle varietà "appula", "arcangelo", "duilio" o "simeto". Il pane di semola rimacinata "simile" al pane di Altamura, invece, non dà garanzie sulla provenienza delle semole; anzi, generalmente è prodotto da una miscela di

grani duri e grani teneri di provenienza extra UE. Differenti sono anche i metodi di produzione. Inoltre il disciplinare di produzione prevede che il Pane di Altamura DOP venga prodotto con l'esclusivo utilizzo di lievito madre naturale (20%, ossia 200g su 1 Kg di semola rimacinata di grano duro) o pasta acida. Il Pane "tipo" Altamura, per contro, viene prodotto con lievito di birra: ciò significa produzione quantitativa più elevata a discapito della qualità."

**Macerata - sgominato traffico illecito di agnelli macellati, sequestrati due mattatoi clandestini. Rinvenuti dagli agenti forestali 26 agnelli, macellati illegalmente in locali dalle scarse condizioni igieniche, in procinto di essere venduti a privati e ristoratori della regione in occasione delle festività pasquali**

**Macerata, 03 aprile 2015** - L'operazione "Easterlamb", diretta dalla Procura della Repubblica di Macerata, condotta dal Nucleo Investigativo Polizia Ambientale e Forestale del Comando Provinciale di Macerata e dalle Stazioni forestali di Abbadia di Fiastra, Camerino, Cingoli, Macerata, Recanati, in due settimane di indagini e appostamenti ha consentito di sgominare un ingente traffico illegale di agnelli e denunciare due allevatori che macellavano giovani ovini nella totale illegalità, all'interno di garage, container e baracche attrezzate con strumentazione fatiscente; alcune strutture sono risultate prive di ogni condizioni igienico-sanitaria. Oltre 50 gli esemplari macellati in una sola settimana da uno dei due allevatori, che effettuava gli abbattimenti in un garage, tappezzato da ragnatele e polvere, per poi trasferire le carcasse all'interno di un container, anch'esso adibito all'attività di macellazione. L'indagine ha portato alla luce un traffico completamente illegale, stimato in circa 600 esemplari macellati mensilmente, per un valore di 100.000 euro, ma non si escludono sviluppi ulteriori riguardanti altri operatori del settore zootecnico. Un sistema di macellazione illecita generalizzato, perpetrato all'interno di strutture estemporanee prive delle condizioni igienico-sanitarie atte a garantire la salute umana, finalizzato ad evitare i costi previsti per il trasporto verso i mattatoi autorizzati e le visite sanitarie necessarie per garantire la sicurezza delle carni a tutela del consumatore; in questo modo gli allevatori evitavano anche di pagare le imposte dovute all'erario. Nei locali attrezzati per le macellazioni, alcuni privi di celle frigorifere atte alla conservazione delle carni, gli agenti hanno inoltre rinvenuto ganci e strumenti da taglio, alcuni dei quali sporchi ed ossidati, pelli ed interiora degli animali accatastate sul pavimento, con macchie di sangue ovunque. Sequestrata anche, all'esterno di uno dei mattatoi, un'area di oltre 200 mq, nella quale all'interno di una buca erano state ammassate numerose carcasse di pecora, in attesa di essere sotterrate nonché tutti i residui (interiora) derivati dall'attività di macellazione, al fine di evitare i costi necessari per lo smaltimento. Illegali anche le modalità di abbattimento degli animali, i quali venivano soppressi senza l'ausilio del prescritto storditore, strumento necessario per evitare di sottoporre gli agnelli alle strazianti attese ed alle sofferenze conseguenti l'impiego di strumenti da taglio, per sgozzare e dissanguare gli ovini vivi e coscienti. I due allevatori denunciati per macellazione clandestina, in violazione del Regolamento UE 853/2004 e smaltimento illecito di rifiuti, rischiano pene sino a 24 mesi di reclusione e ammende sino a 150.000 euro. Contestate, inoltre, ad un quarto allevatore, sanzioni amministrative pari a 5000 euro, per

macellazione domestica non autorizzata e mancato utilizzo dello storditore per gli abbattimenti.

**Controlli a tappeto della forestale su prodotti ortofrutticoli in Toscana e Romagna. I Comandi Provinciali di Firenze, Livorno e Ravenna hanno effettuato numerosi controlli sulla tracciabilità di prodotti ortofrutticoli presso grossisti che operano a livello nazionale. Sequestrate 15 tonnellate di patate ed oltre 1000 cassette di ortaggi.**

**Firenze, 4 aprile 2015** - Commercializzavano prodotti ortofrutticoli di origine francese e marocchina (rispettivamente scalogno e pomodori) etichettati come di origine italiana ed olandese, patate di origine e provenienza diversa vendute come patate di Bolgheri, noto prodotto di qualità basato sulla coltivazione tradizionale di un tubero a pasta gialla e detenevano peperoni, cetrioli, melanzane, lattuga, pomodori e carote prive di etichettatura. L'operazione ha interessato tre province: Firenze, Livorno e Ravenna ed ha portato alla luce numerose irregolarità per quanto attiene alla tracciabilità dei prodotti, alla loro origine e provenienza. L'attività nasce da una campagna mirata di controlli effettuati sulla base degli obiettivi individuati dal Comando Regionale della Toscana ed Emilia Romagna nel rispetto dei contenuti della direttiva operativa 2015. Il personale del Corpo Forestale dello Stato ha effettuato in contemporanea, presso numerosi stabilimenti, il controllo delle informazioni contenute sull'etichetta di ciascuna confezione di prodotti ortofrutticoli e la corrispondenza dei relativi documenti commerciali, rilevando più illeciti, sanzionati sia in via amministrativa che penale. Gli esercenti sono stati infatti denunciati per frode nell'esercizio del commercio. Sono stati effettuati sequestri penali ed amministrativi della merce per 15 tonnellate di patate e oltre 1,000 cassette di ortaggi ed elevate sanzioni per un importo superiore a 40.000 euro. Le indagini della Forestale hanno consentito, attraverso la verifica della documentazione contabile e controlli presso le sedi operative delle società incriminate, di ricostruire a ritroso la mancanza dei documenti necessari per dimostrare il percorso dei prodotti e quindi di sventare la truffa a danno dei consumatori.

**Sequestrati grappe e vini falsi in un magazzino di prodotti cinesi a Firenze, oltre 20.000 bottiglie di bevande alcoliche di vario tipo.**

**Firenze, 24 aprile 2015** - Etichettati e commercializzati come "grappa" o come "vino", in realtà si tratta di bevande alcoliche a base di piselli, sorgo e riso. Personale del Corpo forestale dello Stato e dell'Agenzia delle Dogane, a seguito di un controllo effettuato presso un grosso distributore di prodotti cinesi a Campi Bisenzio, ha posto sotto sequestro migliaia di bottiglie di bevande alcoliche. I prodotti erano pronti per essere distribuiti a supermercati e ristoranti, "spacciati" per vino e grappa. In realtà si trattava di semplici bevande ottenute da riso, piselli, prugne e sorgo, con aggiunta di alcol. Non vi era traccia di uva o vinacce, come previsto dalla normativa europea per poter definire una bevanda come "vino" o come "grappa". All'interno del magazzino sono state trovate anche apparecchiature elettriche ed elettroniche (stufe, cappe aspiranti, pentole elettriche, cuoci riso) con il marchio CE delle quali il titolare non ha saputo fornire

la certificazione attestante la sicurezza e la conformità alle normative di settore. Il titolare del magazzino è stato denunciato per frode in commercio e per violazione del codice del consumatore sulla sicurezza dei prodotti. Sono state dunque poste sotto sequestro penale circa 20.000 bottiglie di bevande alcoliche di vario tipo (grappa cinese, vino di prugna, vino di riso) oltre a 3.000 apparecchiature elettriche. Sono stati inoltre prelevati campioni delle bevande sequestrate che saranno analizzate presso i laboratori dell'Agenzia delle Dogane per verificare la loro effettiva composizione.

**Contraffazione nel commercio di carni a grosseto. Carne di agnello generica venduta come di filiera controllata "Agri Qualità"**

**Grosseto, 5 maggio 2015** - Il Nucleo Agroalimentare di Grosseto ha chiuso un'indagine relativa alla provenienza di carni di agnello. Sono state denunciate sei persone che, ciascuna rispetto al ruolo rivestito, con più azioni esecutive di un medesimo disegno criminoso, nel periodo dal 22 febbraio 2015 al 12 aprile 2015, commercializzavano, attraverso i canali della grande distribuzione organizzata, partite di carne di agnello generiche, falsamente dichiarate appartenere alla filiera "Agri Qualità" (Marchio riconosciuto dalla Regione Toscana). Quindi prodotti alimentari diversi per origine, provenienza e qualità da quelli dichiarati nella documentazione di trasporto e pattuiti negli accordi commerciali, come carni di agnello di filiera controllata "Agri Qualità" (Marchio riconosciuto dalla Regione Toscana). Ai responsabili viene contestata l'aggravante del fatto che si tratta di alimenti la cui denominazione di origine geografica o le cui specificità sono protette dalle norme vigenti.

**Controllo agroalimentare in un centro commerciale di Latina. Denunciato il titolare dell'esercizio per la vendita di sostanze alimentari invase dai parassiti.**

**Latina, 12 maggio 2015** - Il Comando Provinciale di Latina con il suo Nucleo Agroalimentare ha sequestrato ieri un ingente quantitativo di pasta di varie marche - circa 7685 pacchi dal peso che varia da 250 g a 3 Kg ciascuno - in un noto centro commerciale della città per violazione della normativa igienico-sanitaria sulla sicurezza degli alimenti. Dai controlli effettuati ieri dal personale forestale insieme alla ASL di Latina è stata accertata la presenza di parassiti in numerose confezioni di derrate alimentari. Sono stati prelevati diversi campioni per le analisi successive in laboratorio. Si è sequestrata a scopo precauzionale l'intera partita di alimenti contaminati dalla presenza dei parassiti. Denunciato il titolare dell'esercizio per la vendita di sostanze alimentari invase dai parassiti in violazione alle norme sulla sicurezza degli alimenti.

**Sei quintali di mozzarella di bufala sequestrata dalla forestale a Siena. Il carico, intercettato nel corso di un controllo stradale, risultava privo dei requisiti di rintracciabilità**

**Siena, 27 maggio 2015** - Il personale dei Comandi Stazione del Corpo Forestale dello Stato di Montepulciano e Sarteano, a seguito di un controllo stradale in prossimità del Casello A1 Valdichiana, ha operato un sequestro di 588 chilogrammi di latticini freschi, in grande prevalenza Mozzarella di Bufala

Campana a marchio "DOP", prodotta da tre distinti caseifici stabiliti in provincia di Salerno. Il sequestro si è reso necessario per l'assoluta mancanza dei prescritti requisiti di rintracciabilità dei prodotti oggetto di accertamento, il quali venivano trasportati senza alcun documento di accompagnamento. Il conducente del veicolo, un furgone isotermico adibito al trasporto di prodotti alimentari, non è stato in grado di produrre alcuna documentazione attestante la provenienza della merce trasportata, tantomeno la destinazione della stessa, la quale è da individuarsi, probabilmente, in clienti abituali e ristoratori della zona. All'esito delle verifiche sono emerse, inoltre, altre irregolarità formali per inosservanza degli adempimenti previsti dalla normativa attinente all'igiene degli alimenti, oltre che violazioni al Codice della Strada. L'importo complessivo delle sanzioni contestate ammonta ad una cifra superiore ai 12.000 euro. La merce sequestrata, consistente in Mozzarella di Bufala Campana DOP, Ricotte, Burrate, Caciocavallo, Formaggi vari, è stata riposta in una cella frigorifera dove, con il supporto di personale del Servizio USL-7 di Siena - Sottozona Valdichiana/Amiata, è stato eseguito un prelievo di campioni finalizzato, in particolare, a verificare, attraverso analisi chimico-fisica, la conformità della Mozzarella di Bufala Campana con il relativo disciplinare di produzione DOP (eventuale presenza di latte vaccino e contenuto di grassi). Nel corso dei controlli stradali finalizzati in particolare a verificare la movimentazione dei prodotti alimentari, il Corpo Forestale dello Stato non di rado riscontra irregolarità formali relative alla mancanza di notifica sanitaria del veicolo per il trasporto di alimenti ai sensi del Reg. UE 852/2004, inadempienza che comporta una sanzione amministrativa pari ad 3.000 EURO in violazione al D.Lgs. 193/2007. Con l'occasione si ricorda agli operatori del settore di verificare l'assolvimento di tale adempimento burocratico, ed in caso contrario di provvedere a regolarizzare la loro posizione inoltrando all'ASL competente la prescritta notifica sanitaria.

**Sanzionati due esercenti per vendita carne bovina sprovvista delle informazioni obbligatorie in etichetta. Sanzioni per complessivi 10mila euro.**

**Grosseto, 28 maggio 2015** - Durante i controlli nel settore agroalimentare sulla tracciabilità e rintracciabilità delle carni bovine, il personale del Nucleo Agroalimentare del Comando Provinciale di Grosseto ha eseguito diversi controlli nei mercati rionali ed in particolare nel comune di Monte Argentario dove sono stati sanzionati, per un importo di circa 10.000 euro, due esercenti per la vendita di carne bovina sprovvista delle informazioni obbligatorie da fornire al consumatore in etichetta.

**Sequestrato nel veronese vino con false denominazioni doc e igp. Durante l'Operazione "Vino Chiarissimo" il Corpo forestale dello Stato ha scoperto generico vino da tavola messo in commercio con etichette ingannevoli attestanti la produzione da uve pregiate.**

**Verona, 12 giugno 2015** - Comune vino da tavola venduto come vino pregiato. È quanto è stato scoperto nel corso dell'operazione "Vino Chiarissimo" dal personale del Corpo forestale dello Stato, in prima linea nella lotta alla contraffazione ed all'usurpazione della denominazione dell'origine controllata dei vini di pregio. Durante un controllo a carico di un'azienda nel comune di Lazise, in provincia di Verona, è stata accertata dalla Forestale la vendita di vini riportanti sull'etichetta la

dicitura "Ripasso Bonarda", etichettatura non conforme, in quanto viene usurpato il termine "Ripasso", riservato alla denominazione di origine controllata "Valpolicella Ripasso". Sempre durante lo stesso controllo è stata accertata la vendita di uno spumante riportante la dicitura "Chiarè". Tale dicitura, posta su un vino spumante generico, non a marchio DOC e IGT, è da ritenersi illegittima in quanto evoca la menzione tradizionale "Chiaretto" riservata ai vini a denominazione di origine, in particolare il Bardolino e il Garda. Sia il "Ripasso Bonarda" che il vino spumante "Chiarè" sono stati posti sotto sequestro dal personale del Corpo forestale dello Stato e all'azienda responsabile della messa in commercio di tali prodotti saranno comminate le sanzioni amministrative previste dalla specifica normativa. L'operazione è stata svolta dal Corpo forestale dello Stato in collaborazione con Siquria S.p.a., con il Consorzio Tutela del Bardolino e con il Consorzio Tutela dei Vini della Valpolicella di San Pietro in Cariano, che hanno fornito la necessaria consulenza tecnica.

**Pesaro: sequestrate un milione di etichette di birra fraudolente. Scoperto dalla Forestale il commercio di birra industriale venduta con dicitura artigianale.**

**Pesaro, 1 Luglio 2015** - Smascherato dal personale del Nucleo Agroalimentare e Forestale (NAF) del Corpo forestale di Pesaro-Urbino, il commercio di falsa birra artigianale presso la grande distribuzione organizzata. Dagli accertamenti condotti dalla Forestale è emerso che tredici tipologie di birra, prodotte in serie da imprenditori non artigianali, venivano commercializzate con la dicitura "artigianale", ingenerando nel consumatore il convincimento di acquistare una bevanda prodotta in quantitativi limitati e con metodi manuali. Le indagini, condotte sotto la direzione della Procura della Repubblica di Pesaro, hanno portato all'emissione di un decreto di sequestro preventivo da parte del Giudice per le Indagini Preliminari del Tribunale di Pesaro. Il sequestro, operato dal personale del Nucleo Agroalimentare Forestale e dal Nucleo Investigativo di Polizia Ambientale e Forestale (NIPAF), ha interessato oltre un milione di etichette fraudolente che sarebbero state apposte, con probabilità, su birre industriali in vendita su tutto il territorio nazionale (ed anche all'estero) ed ha impedito che la frode si perpetrasse a danno di ulteriori consumatori. I prodotti commercializzati, precisa la Forestale, sono genuini e non pericolosi e la grande distribuzione non è coinvolta in alcun modo nella frode. La condotta dei produttori e dei confezionatori delle etichette, non solo configura pubblicità ingannevole e concorrenza sleale, ma integra il reato di frode nell'esercizio del commercio, che prevede la pena della reclusione o della multa per chi consegna all'acquirente una cosa per origine, provenienza o qualità diversa da quella pattuita o dichiarata. Intanto, continua la campagna di controllo da parte del Corpo forestale, che ha posto finora, sotto la lente d'ingrandimento, una trentina di birre artigianali, prevedendo possibili ulteriori sanzioni, anche di carattere amministrativo, per l'illecito uso della denominazione di vendita "birra artigianale", non contemplata nella normativa nazionale. In base alla Legge 16 Agosto 1962 n. 1354, "Disciplina igienica della produzione e del commercio della birra", in Italia esistono 5 denominazioni di vendita, legate al grado Plato (ovvero alla concentrazione zuccherina del mosto): birra analcolica, birra leggera o birra light, birra, birra speciale e birra doppio malto. Solo recentemente, con decreto

ministeriale 212/2010 (M.E.F) è stata normata di fatto la "birra agricola" -anche "agribirra" - (si tratta di una tipologia di birra prodotta all'interno di un'azienda agricola, con l'impiego di una percentuale almeno pari al 51% di orzo o altri cereali prodotto da coltivazione aziendale), con la conseguenza che tale denominazione di vendita deve ritenersi corretta.

**Marsica: sequestrati 100 chilogrammi di alimenti scaduti, sanzioni per 12.000 euro. Dieci controlli effettuati a giugno dal NAF in Marsica: riscontrate violazioni sulla tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti, scadenze, etichettature e prodotti di qualità (DOP e IGP).**

Il Nucleo Agroalimentare Forestale (NAF), operante presso il Comando Regionale Abruzzo del Corpo Forestale dello Stato, nel mese di giugno ha eseguito 10 controlli in Marsica, nel settore agroalimentare con controlli mirati soprattutto alla tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti, sul rispetto delle scadenze, sulla regolarità della etichettatura dei generi alimentari e sul rispetto dei disciplinari di produzione dei prodotti di qualità (DOP e IGP). I forestali, in vista dell'estate hanno attenzionato centri di distribuzione e supermercati, riscontrando diverse irregolarità amministrative. È stato sequestrato un quintale di prodotti alimentari scaduti, ma presenti sul banco vendita, e sono state elevate 10.000 euro di sanzione per violazione alle norme sulla tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti. Sanzione di 2.000 euro ad un commerciale che non ha saputo riferire agli agenti della Forestale la provenienza di un grosso quantitativo di spinacio selvatico (cd. Orapi) posto in vendita senza nessun tipo di tracciabilità.

**Controlli sulla vendita dei prodotti ittici nel salernitano, sanzioni amministrative per oltre diecimila euro**

**Salerno, 13 luglio 2015** - Il Comando Provinciale del Corpo forestale dello Stato di Salerno ha intensificato i controlli volti alla tutela dei consumatori nel settore agroalimentare ed in particolare sulle modalità di conservazione, trasporto e vendita dei prodotti ittici. Numerose verifiche su strada e negli esercizi commerciali sono state effettuate dal Comando Stazione Forestale di Buccino per verificare la corretta osservanza delle norme di sicurezza alimentare imposte dalla Unione Europea in materia di trasporto di alimenti ed idoneità tecnico-sanitaria dei mezzi utilizzati, nonché sulla vendita dei prodotti ittici che in questo periodo subisce un incremento notevole a causa della maggiore domanda di mercato. Nella vendita al dettaglio del pesce è stata verificata anche la presenza del cartello imposto con Decreto dal Ministro della Salute a garanzia dei consumatori rispetto al rischio di ingerire insieme al pesce fresco, non trattato termicamente, il parassita *Anisakis*. Dai controlli sono scaturite diverse sanzioni amministrative per un importo di oltre diecimila euro.

**La forestale sequestra prodotti avariati in un'azienda del barese. Sono stati trovati circa 3000 chilogrammi di salumi e formaggi scaduti e mal conservati. Chiuso un deposito e denunciato il titolare per cattiva conservazione di prodotti alimentari.**

**Bari, 10 settembre 2015** - Trovati e sequestrati dal Corpo forestale dello Stato circa 3000 chilogrammi di salumi e formaggi avariati in un deposito di prodotti

agroalimentari nel comune di Terlizzi, nel nord barese. Nel corso di un'attività di controllo per la sicurezza e la tutela agroalimentare, gli uomini del Nucleo tutela regolamenti comunitari e della Sezione di analisi criminale del Comando Regionale Puglia del Corpo forestale dello Stato hanno verificato che venivano commercializzati prodotti alimentari scaduti e mal conservati all'interno di un'azienda tenuta in condizioni igienico sanitarie e strutturali scadenti. La Forestale unitamente al personale dell'Azienda Sanitaria locale (ASL) competente ha riscontrato che la maggior parte dei prodotti era conservata da moltissimi giorni a temperatura ambiente (30° è la temperatura rilevata al momento del controllo) anziché nelle celle frigo con la temperatura prevista per la tipologia e la qualità degli alimenti. Inoltre il deposito dove sono stati trovati i prodotti avariati non aveva le necessarie autorizzazioni dell'ASL. Il titolare dell'azienda è stato denunciato all'Autorità Giudiziaria per il reato di cattiva conservazione degli alimenti, mentre l'attività commerciale è stata sospesa con il provvedimento del Direttore dell'ASL competente per territorio.

**Bari, false date di scadenza sui prodotti. La Forestale sequestra 20 prosciutti e denuncia il titolare un ingrosso alimentare.**

**Bari, 21 settembre 2015** - Oltre 200 chilogrammi di prosciutti sono stati posti sotto sequestro presso una ditta operante nel nord barese e precisamente nel comune di Terlizzi. L'attività è stata condotta dal personale del Comando Regionale Puglia del Corpo forestale dello Stato intervenuto nell'ambito di una specifica attività di controllo per la sicurezza dei prodotti agroalimentari. Ad operare in maniera congiunta, il Nucleo Tutela Regolamenti Comunitari e la Sezione Analisi Criminale. Durante il sopralluogo ispettivo all'interno dell'azienda i Forestali si sono accorti che su di un congruo numero di prosciutti erano state modificate in maniera fraudolenta le etichette identificative dei prodotti al fine di posticipare o occultare la data di scadenza. Detta operazione, messa in atto con l'ausilio di un taglierino, aveva lo scopo di trarre un vantaggio economico a danno del consumatore, ed è risultata essere avvenuta non solo sulle singole confezioni ma anche sui cartoni di imballo delle stesse. Gli ulteriori accertamenti hanno evidenziato che la scadenza naturale dei prodotti era avvenuta da oltre un mese. Per questo il titolare dell'azienda è stato denunciato alla Magistratura di Trani per frode in commercio.

**Bari, commercializzava e manipolava prodotti alimentari in una struttura precaria situata all'interno di un'autorimessa all'aperto. La Forestale sequestra circa 1000 Kg di prodotti alimentari: chiuso la struttura abusiva e denunciato il titolare**

**Bari, 7 ottobre 2015** - Sequestrati circa 1000 chilogrammi di salumi e budella sotto sale è stato effettuato dal personale del Comando Regionale Puglia del Corpo forestale dello Stato in una azienda di Terlizzi, nel nord barese, nel corso di un'attività di controllo per la sicurezza e tutela dei prodotti agroalimentari. Il provvedimento si è reso necessario poiché i Forestali del Nucleo tutela regolamenti comunitari e della Sezione di analisi criminale durante il sopralluogo hanno verificato all'interno di un'autorimessa all'aperto per il ricovero occasionale di cicli, motocicli e veicoli a motore, la presenza di una zona illegalmente adibita al



commercio e alla manipolazione di prodotti alimentari in cattivo stato di conservazione. In tale area ricoperta da terriccio erano sistemati n° 4 cassoni termici, derivanti dalla dismissione di camion frigo, non certificati e non omologati alle norme vigenti, che delimitavano uno spazio per la manipolazione di alimenti allestito grossolanamente con due banchi in legno grezzo su cui erano sistemati degli utensili da lavoro (coltello, paletta per alimenti e contenitori). L'azienda (da visura camerale esercente l'attività di commercio all'ingrosso di carta e cartone) non era autorizzata dalla ASL di competenza e non poteva esserlo per l'assenza dei minimi requisiti igienico, sanitari e strutturali previsti dalla normativa vigente. Il titolare dell'azienda è stato denunciato all'Autorità Giudiziaria per la detenzione in cattivo stato di conservazione di prodotti alimentari mentre il Direttore dell'ASL competente per territorio ha provveduto ad emettere provvedimento di chiusura immediata con il conseguente divieto dell'esercizio di attività.

**Sequestrati nel cuneese miele e formaggi privi di etichettatura. Elevate sanzioni amministrative per un totale di 15mila euro.**

**Cuneo, 16 novembre 2015** – Cinquecento forme di formaggio di diverse pezzature e 50 confezioni di miele del tutto prive di etichettature sono state poste sotto sequestro dal personale del Nucleo Investigativo Provinciale di Polizia Ambientale e Forestale (NIPAF) di Cuneo. Questo il bilancio di una serie di controlli eseguiti dalla Forestale presso manifestazioni fieristiche, in particolare la "Fiera del tartufo" di Alba, e esercizi commerciali del cuneese. I prodotti sequestrati sono risultati completamente privi di elementi che ne indicassero la tracciabilità. Sono state elevate complessivamente 15mila euro di sanzioni amministrative. Le operazioni si inseriscono in un più ampio filone investigativo che mira a garantire non solo la sicurezza dei consumatori ma anche il rispetto dei disciplinari di produzione delle eccellenze agroalimentari del nostro Paese. Sono tuttora in corso indagini finalizzate a individuare eventuali responsabilità dal punto penale.

**Olio contraffatto sequestrato dalla forestale a Siena. Sigilli su 4.000 bottiglie di olio in vendita nella rete distributiva della Toscana e dell'Umbria.**

**Siena, 19 novembre 2015** – Il Comando Provinciale del Corpo Forestale dello Stato di Siena ha posto sotto sequestro 4.000 bottiglie di olio extra vergine di oliva contraffatte, pari a 30 quintali di prodotto, commercializzate in oltre cento punti vendita di un noto marchio appartenente alla grande distribuzione organizzata, presente in Toscana ed Umbria. Le attività investigative della Forestale hanno avuto origine a seguito della segnalazione di un consumatore, il quale si è accorto che la bottiglia di olio acquistata in un Supermercato di Chiusi (SI), presentava, sotto all'etichetta originale, un'ulteriore etichetta in lingua tedesca, riferita ad una partita di olio diversa, destinata al mercato della Germania. L'olio in questione, di origine "comunitaria", imbottigliato e commercializzato da un'azienda stabilita in provincia di Firenze, veniva venduto in promozione ad un prezzo molto basso nell'ambito della grande distribuzione. La Società responsabile della distribuzione, estranea alla vicenda, ha provveduto all'immediato ritiro dal mercato del prodotto, mettendosi a disposizione del Corpo forestale dello Stato per le verifiche del caso. All'esito degli accertamenti di polizia giudiziaria le 4.000 bottiglie di olio

extra vergine di oliva, parte rimanente di una commessa costituita da quasi 20.000 unità di vendita, sono state sottoposte sia a sequestro probatorio che a sequestro preventivo, disposto dal GIP di Siena, onde impedirne la commercializzazione. E' stata, inoltre, effettuata un'attività tecnica di campionamento, finalizzata a verificare le caratteristiche merceologiche dell'olio. Il titolare dell'azienda che ha imbottigliato commercializzato l'olio è stato deferito all'Autorità Giudiziaria di Siena per ipotesi di reato di frode nell'esercizio del commercio e la società sottoposta ad indagine per illecito amministrativo dipendente da reato ai sensi del Decreto legislativo n. 231/01. Proseguono in questi giorni ulteriori accertamenti sulla tracciabilità del prodotto, disposti dal Sost. Proc. Aldo Natalini della Procura della Repubblica di Siena, titolare dell'indagine, finalizzati ad accertare eventuali altri profili di responsabilità e la latitudine dell'ipotizzato fenomeno frodatario.

**Macelli clandestini nel parco nazionale Abruzzo Lazio e Molise. Nove indagati, una decina di carcasse sequestrate, sanzioni amministrative per un ristorante.**

**L'Aquila, 23 novembre 2015** - Nove indagati che dovranno rispondere, a vario titolo, di macellazione clandestina, contraffazione e adulterazione di alimenti, potenziale diffusione di malattie infettive e truffa ai danni dello Stato in materia di erogazioni comunitarie. Questo il risultato di una vasta operazione condotta sabato scorso dal Corpo forestale dello Stato e dalle Guardie del Parco Nazionale d'Abruzzo Lazio e Molise, su delega della Procura della Repubblica di Avezzano, nel corso della quale è stato individuato e sequestrato un macello clandestino all'interno di un locale ad uso abitativo nel frusinate appartenente ad uno degli indagati. Nell'abitazione sono state ritrovate 9 carcasse caprine eviscerate e pronte per essere cedute, diversi prodotti di lavorazione della carne, attrezzature professionali per la macellazione, grembiuli e vestiti imbrattati di sangue. Il macello illegale è stato chiuso con uno specifico provvedimento di sequestro dei locali per ragioni legate alla sicurezza pubblica in materia sanitaria in collaborazione con la locale Azienda Sanitaria Locale. Durante l'operazione, che ha visto l'impiego di 26 Forestali e di 29 Guardia Parco, sono stati passati al setaccio una decina di siti di aziende zootecniche nei comuni di Villavallelonga, Trasacco, Isola Liri, Gioia dei Marsi, Bisegna, Ortonadei Marsi, Pescina ed Avezzano e uno di Gualdo Tadino, in provincia di Perugia. In un noto ristorante di Pescina (AQ), collegato ad uno degli indagati, il Nucleo Agroalimentare e Forestale (NAF) del Comando Regionale di L'Aquila, in collaborazione con personale della ASL di Avezzano e Frosinone, ha effettuato il sequestro di due bovini non identificabili in quanto privi di marche auricolari, farmaci e materiale ad uso veterinario non conservati in modo idoneo, e circa 100 chilogrammi di carne, per mancata tracciabilità, oltre ad abbondante materiale documentale identificativo-anagrafico dei bovini quali passaporti, marche auricolari e registri di stalla che sarà oggetto di attenta analisi degli investigatori, anche in relazione ai focolai di tubercolosi bovina verificatisi negli scorsi anni in alcuni comuni della Marsica. Al ristorante sono state elevate anche sanzioni amministrative in materia di autocontrollo sanitario ed evocazione del marchio di qualità "Vitellone bianco dell'Appennino Centrale IGP" in questo caso Marchigiano, perché nel menu era indicata *carne marchigiana IGP* che evocando il marchio tutelato, poteva influenzare la scelta del cliente. Questo, unito alla mancata tracciabilità e alla cattiva tenuta del

registro di auto controllo ha portato alla erogazione della sanzione per complessivi 7.500 euro. Scoperti diversi casi di detenzione degli animali in condizioni riprovevoli, stabulati sui propri escrementi, con acqua sporca e scarso foraggio, che i Forestali e le guardie del Parco stanno tuttora compiutamente documentando per la contestazione delle specifiche fattispecie di reato di maltrattamento e detenzione in condizioni incompatibili con la propria natura e per avviare i relativi procedimenti di affido.

**Sicurezza agroalimentare: migliaia di tonnellate di olio extracomunitario venduto come 100% italiano. Grazie alla tecnica del riconoscimento del DNA delle cultivar di olivo, è stata scoperta una maxitruffa. Una decina di aziende pugliesi coinvolte in un giro di affari illecito stimato in decine di milioni di euro**

**Bari, 3 dicembre 2015** – Sei persone indagate per i reati di frode in commercio e contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari, in concorso tra loro. Questi i primi risultati dell'operazione svolta dal Corpo forestale dello Stato nel brindisino e nel barese su delega della Direzione Distrettuale Antimafia di Bari che ha visto impegnati, da questa mattina, un centinaio di Forestali in perquisizioni, ispezioni e sequestri di lotti riconosciuti come falso olio extravergine di oliva 100% italiano. I Forestali, coordinati dal Nucleo Agroalimentare e Forestale (NAF) di Roma, dal Comando Provinciale di Bari e dalla Sezione di polizia giudiziaria del Corpo forestale dello Stato della Procura della Repubblica di Bari, hanno effettuato i suddetti controlli su molte aziende aventi sede a Fasano, Grumo Appula e Monopoli, come pure su un laboratorio di certificazione con sede in quest'ultimo comune. L'indagine trae origine dalla scarsa raccolta della campagna olivicola 2014-2015, definita annus horribilis per il settore oleari. Secondo i dati Ismea la produzione di olio da olive si è attestata intorno alle 235mila tonnellate. Gli investigatori del NAF, specializzati nella lotta alle frodi agroalimentari, si sono rivolti all'Istituto di Bioscienze e Biorisorse (CNR – IBBR) di Perugia per stabilire l'origine geografica di molte partite di olio extra vergine di oliva etichettato come "100% italiano". Per l'occasione è stata utilizzata la tecnica innovativa del riconoscimento del DNA delle cultivar di olivo presenti nell'olio (analisi molecolare). La maxifrode ha interessato un quantitativo di circa settemila tonnellate di olio. I risultati delle analisi incrociati con quelli sulla tracciabilità ricavati dai registri informatici hanno permesso di accertare che migliaia di tonnellate di olio ottenuto mediante la miscelazione di oli presumibilmente extravergini provenienti anche da Paesi extra Unione Europea come Siria, Turchia, Marocco e Tunisia venivano venduti sul mercato nazionale e internazionale (statunitense e giapponese) con la dicitura facoltativa 100% italiano, configurando così una frode in danno al Made in Italy. Le indagini della Forestale continuano e sono mirate anche ad accertare la effettiva natura dell'olio extracomunitario e la sua genuinità. I controlli dovranno inoltre verificare eventuali complicità di altre aziende.

**Operazione " safe fish 2 " a benevento. Sequestrati quintali di prodotti ittici per carenze riguardanti tracciabilità, etichettatura e stato di conservazione.**

**Benevento, 14 dicembre 2015** - Anche quest'anno, con l'avvicinarsi delle festività natalizie, sono stati realizzati controlli sulla commercializzazione dei prodotti ittici. L'intervento denominato "SAFE FISH 2", in analogia ad altre operazioni condotte negli anni precedenti, è il risultato di un'intensa collaborazione tra la Forestale di Benevento e la Capitaneria di Porto-Guardia Costiera di Torre del Greco. Le verifiche, eseguite con l'ausilio dei veterinari dell'ASL di Benevento, hanno interessato diversi punti vendita della provincia sannita e hanno permesso di accertare diverse irregolarità in fatto di tracciabilità, stato di conservazione, etichettatura e modalità di vendita dei prodotti ittici. A seguito di quanto riscontrato, sono stati posti sotto sequestro circa 10 quintali di prodotti ittici destinati alla vendita (calamari, gamberi, totani, seppie, sogliole, ecc) ed elevate sanzioni per un importo di circa 7.000 euro. I titolari dei punti vendita che detenevano prodotti in cattivo stato di conservazione sono stati deferiti all'Autorità Giudiziaria. Al fine di tutelare i consumatori, i controlli continueranno anche nei prossimi giorni e saranno intensificati con l'avvicinarsi delle festività.

**I controlli sulla produzione del vino dop "Cinque Terre" e "Cinque Terre Sciacchetrà". Il bilancio annuale dell'attività a tutela di eventuali frodi.**

**La Spezia, 15 Dicembre 2015** - Come consuetudine, anche al fine di favorire il mantenimento ed il recupero dell'attività agricola ed assicurare la conservazione, il restauro e la valorizzazione del paesaggio storico agrario, il personale del Corpo forestale dello Stato ha controllato l'intera produzione del vino DOP "Cinque Terre" e "Cinque Terre Sciacchetrà", esclusiva dei vigneti del Parco Nazionale delle Cinque Terre. Lo Sciacchetrà è un passito prodotto con i grappoli migliori di uva Bosco, Albarola e Vermentino, vinificato dopo la fine di ottobre ed invecchiato per almeno un anno nella zona di produzione; acquisita l'idoneità della Camera di Commercio, può essere venduto con prezzi al dettaglio variabili da 100 a 400 euro circa al litro. Per contrastare le frodi e promuovere le produzioni conformi al disciplinare, i Forestali in servizio presso il Parco Nazionale delle Cinque Terre controllano metodicamente ogni processo produttivo, dalla coltivazione alla messa in commercio, dalla varietà dei vitigni alle quantità annuali di uva e di vino prodotti e posti in vendita. Nel 2015 le aziende produttrici di vino DOP "Cinque Terre" e "Cinque Terre Sciacchetrà" sono state 21,3 delle quali hanno vinificato circa il 70% della produzione. Grazie alle condizioni meteorologiche eccezionalmente favorevoli, il quantitativo di uve poste in appassimento è stato due volte mezzo maggiore (23.116 chilogrammi) rispetto a quello dell'anno precedente (9.107 chilogrammi) e il vino bianco ha raggiunto uno dei massimi quantitativi del quindicennio (21.6775 litri). Dal 2000 ad oggi, il 2007 risulta l'anno di massima produzione di Sciacchetrà. Nell'attuale campagna vendemmiale i Forestali del Comando Stazione Parco Cinque Terre hanno eseguito 19 controlli presso altrettante aziende produttrici, senza contestare violazioni. Le visite in cantina offrono ai titolari meno preparati, soprattutto se di aziende appena iscritte, l'opportunità di chiarire meglio dubbi normativi e ricevere suggerimenti utili ad esercitare regolarmente l'attività; perciò gli accertamenti, oltre a reprimere le eventuali illegalità, hanno un sicuro effetto preventivo, riducendo sia le infrazioni causate da disinformazione che i doli, resi più difficili e rischiosi dalla continuità e complessità dei controlli. Il Corpo forestale dello Stato, oltre a monitorare

l'andamento produttivo, si propone di tutelare la qualità del vino posto in commercio e conseguentemente i produttori onesti ed i consumatori, ai quali suggerisce di acquistare solo bottiglie regolarmente etichettate, in quanto soggette a verifica. I controlli metodici di tutta la filiera produttiva attestano l'effettiva corrispondenza tra designazione e contenuto dell'imbottigliato, valorizzano le aziende produttrici, rassicurano il consumatore sull'autenticità e sul valore dell'acquisto, indirizzano a buon fine gli investimenti dell'Ente Parco per la promozione dell'attività agricola tradizionale.

**Puglia, scoperte numerose frodi e contraffazioni. Conclusa l'operazione "Natale a tavola 2015". La Forestale denuncia 12 imprenditori e sequestra circa 27 tonnellate di prodotti alimentari, anche scaduti o mal conservati, che sarebbero finiti sulle tavole dei consumatori.**

**Bari, 22 dicembre 2015** – Dodici denunce per reati tra cui la frode nell'esercizio del commercio, la contraffazione di denominazione di origine, la vendita di prodotti scaduti, mal conservati o di dubbia provenienza. Circa 27 tonnellate di alimenti sequestrati tra cui prodotti sott'olio e sottaceto, olive da tavola, formaggi, pesce, passata di pomodoro, marmellate, frutta secca e vino. Una sessantina le ditte controllate su tutto il territorio pugliese, tra commercianti all'ingrosso e al dettaglio e aziende produttrici. In 25 di esse sono stati riscontrati illeciti e sono state elevate complessivamente 28mila euro di sanzioni amministrative. Questo il bilancio dell'operazione "NATALE A TAVOLA 2015" effettuata dai Forestali del Comando Regionale per la Puglia di Bari e del Coordinamento Territoriale per l'Ambiente di Altamura - Parco Nazionale dell'Alta Murgia. L'operazione si è conclusa a ridosso delle festività natalizie e i controlli, mirati a garantire la sicurezza agroalimentare e a tutelare i consumatori, sono stati eseguiti durante i mesi di novembre e dicembre. Numerose sono le violazioni accertate su tutto il territorio pugliese. Nei comuni di Minervino Murge e San Ferdinando di Puglia sono stati scoperti latticini e pesce in cattivo stato di conservazione e in condizioni igieniche non idonee. A Margherita di Savoia smascherata frode nell'esercizio del commercio di olive da tavola recanti sulle confezioni indicazioni "Prodotti di Puglia", mentre in realtà provenivano dalla Grecia. Rinvenute, invece, nei comuni di San Ferdinando e Polignano a Mare, contraffazioni legate alle olive di Nocellara del Belice IGP. Nel comune di Modugno trovate olive prive di certificazione sanitaria. Scoperta frode riguardante anche il commercio di funghi ed aglio sott'olio e pomodori secchi, lavorati nel comune di Cerignola e commercializzati da una ditta di Roma. I prodotti riportavano sulle confezioni indicazioni che attestavano la provenienza locale, ma i primi due erano stati importati dalla Cina e gli altri dalla Tunisia. Anche nel comune di Bisceglie scoperta frode nell'esercizio del commercio di latticini, che riportavano sulle confezioni la dicitura "latte fresco", ma in realtà erano stati realizzati con cagliata surgelata proveniente dai paesi dell'UE. A Minervino Murge sequestrati latticini prodotti e detenuti in assenza di autorizzazione sanitaria. Riscontrate anche numerose contraffazioni del Pane di Altamura DOP, nei comuni di Monopoli, Gioia del Colle e Margherita di Savoia. Un lungo elenco di irregolarità alle quali, infine, si aggiungono, quelle riscontrate in diverse aziende situate nei comuni di Polignano a Mare, Bitetto, Bitritto, Bari, Sannicandro di Bari, Modugno, Noicattaro, San Giovanni Rotondo,

Cassano delle Murge, Monopoli, Andria, Barletta, Cerignola, San Ferdinando di Puglia e Polignano a Mare, dove è stata accertata la detenzione di prodotti alimentari privi di tracciabilità inerente la data e il lotto di produzione.

### **CONTRASTO AGLI INCENDI BOSCHIVI**

**Nella Liguria di ponente in aumento per il forte vento. Sono 350 gli ettari percorsi dal fuoco.**

**Genova, 13 marzo 2015** - Settimana pesantissima per il Corpo forestale dello Stato in Liguria. Dal 4 di marzo fortissimi venti da nord est hanno spazzato tutta la regione, ma è nel ponente che la situazione si è presentata particolarmente critica. I forti venti sono stati infatti preceduti da quattro giornate caratterizzate da una bassissima umidità dell'aria che ha portato al minimo il contenuto idrico dei combustibili vegetali. Il primo incendio, quello più grave, è iniziato nella mattina del 5 marzo in comune di Villa Faraldi intorno alle ore 5,30. Alimentato dal forte vento, che spirava da nord est con raffiche sino oltre i 100 chilometri l'ora, si è propagato velocemente nonostante l'invio sul posto di 2 squadre di volontari ed una della Forestale di Imperia. Va segnalato che, proprio a causa della bufera di vento, per poter raggiungere l'incendio le squadre AIB si sono dovute aprire la strada tagliando le piante sradicate dal vento e cadute sulle vie di comunicazione. Non va dimenticato inoltre che tutte le risorse dei Vigili del Fuoco erano impegnate su emergenze dovute ai danni dovuti al fortissimo vento: tetti danneggiati, alberi caduti o pericolanti, ecc. Difficilissimo anche l'intervento dei mezzi aerei: i Canadair non potevano pescare a mare lungo il litorale delle province di Imperia e Savona a causa del moto ondoso; l'unica possibilità di prelevare acqua era nel tratto di mare antistante l'Aeroporto di Genova, quindi con tempi di rotazione lunghissimi. Sempre a causa del vento anche gli elicotteri AIB della Regione non riuscivano a decollare dalle loro basi. Per tutta la mattinata è stato quindi operativo solo il dispositivo a terra costituito da 10 operatori del Corpo Forestale dello Stato e circa 50 volontari. Fortunatamente il Comando Provinciale del CFS di Imperia, nonostante il sistema di previsione del rischio incendi della regione Liguria non avesse colto la gravità della situazione, sulla base delle proprie valutazioni aveva provveduto d'iniziativa a dare l'allerta a tutte le squadre del volontariato AIB sin dal giorno prima. E' stato così possibile così intervenire con un robusto dispositivo a terra che ha permesso di controllare il grande incendio in sicurezza e di spegnerlo non appena le condizioni meteo sono migliorate. Sempre nella stessa giornata altri 6 incendi hanno interessato la provincia: in 5 casi sono stati messi rapidamente sotto controllo dalle forze AIB, mentre il sesto, partito in una zona impervia sulle alture di Sanremo, ha richiesto l'intervento di 30 operatori, tra Forestali e volontari, che hanno lavorato per tutta la notte ed il giorno successivo. Tutti gli interventi sono stati coordinati dalla Centrale Operativa Regionale del CFS di Genova che in Liguria svolge le funzioni della SOUP. Dalla mattina del 6 marzo le operazioni sono diventate più semplici perché nonostante la presenza di un vento ancora sostenuto, i mezzi aerei hanno potuto operare in maniera più efficace. E' stato così possibile spegnere l'incendio di Sanremo e mettere sotto controllo quello di Villa Faraldi. Le condizioni meteo sono rimaste tuttavia critiche anche nei giorni successivi con vento e bassa umidità

dell'aria. Ed in effetti nella giornata del 6 marzo si verificano altri due incendi in provincia di Imperia ed uno a Genova. Il 7 marzo proseguono le operazioni di bonifica e presidio sugli incendi Imperia mentre altri eventi sono registrati tra Genova e La Spezia. Gradualmente nei giorni seguenti la situazione ritorna alla normalità anche se a tutt'oggi il pericolo risulta elevato. Complessivamente sono bruciati circa 350 ettari di territorio ma il risultato poteva essere ben peggiore visti le condizioni del meteo e dei combustibili; l'organizzazione, la pronta reperibilità delle squadre e la disponibilità del personale CFS ha permesso di contenere i danni e, soprattutto, di operare con un livello di rischio accettabile.

**Nelle Prealpi bergamasche la forestale in prima linea nella direzione operazioni di spegnimento ed indagini. Settimana "di fuoco" per i Forestali di Bergamo e per tutto il servizio anti-incendio della Regione Lombardia. In ausilio anche 2 Canadair del Dipartimento di Protezione Civile.**

**Bergamo, 13 Marzo 2015** - Sono oltre 50 gli ettari di soprassuolo forestale (conifere da rimboschimenti) percorsi dal fuoco nel territorio comunale di Clusone. Lo spegnimento, il controllo e la bonifica relativamente all' evento incendiario innescato il 10 Marzo, hanno comportato a terra l' intervento di n. 4 unità del Comando Stazione CFS di Gromo oltre a n. 12 Vigili del Fuoco, n. 40 volontari delle Squadre antincendio e Guardie Ecologiche Volontarie della Comunità Montana Valle Seriana. L' intervento aereo all' incendio "di chioma" (che inizialmente minacciava anche il centro abitato) è stato attuato con n. 2 elicotteri del Regione Lombardia e n.2 Canadair della Protezione Civile i quali hanno utilizzato il vicino Lago d'Iseo come punto d'approvvigionamento dell'acqua.

Il tutto è stato con professionalità coordinato dalla sala operativa regionale CFS 1515 di Curno. Le testimonianze, gli indizi e gli elementi raccolti nell' immediatezza dell' evento dalla Forestale chiamata ad intervenire, hanno permesso, con una "indagine lampo" congiunta con i Carabinieri intervenuti sul posto, di identificare due giovani del luogo la cui posizione è tuttora al vaglio della Autorità Giudiziaria. Dagli accertamenti e repertazione attraverso il "Metodo delle Evidenze Fisiche" operati da preposto personale del Corpo Forestale si avranno ulteriori elementi di indubbia utilità per il Pubblico Ministero inquirente. L' incendio di Clusone va a sommarsi ad altri 13 eventi dolosi dall'inizio del 2015 di cui 8 solo nel mese di Marzo.

Solo la professionalità del personale operante, il puntuale intervento del sistema regionale anti-incendio boschivo e soprattutto l'efficienza della Sala operativa CFS 1515 (Centro Operativo Anti Incendio Boschivo) di Curno nel coordinamento di tutte le operazioni di spegnimento e bonifica, hanno permesso che, nonostante l' alta suscettibilità al fuoco del soprassuolo forestale interessato (unitamente alle non favorevoli condizioni climatiche), l' evento incendiario non assumesse maggiori e più impattanti proporzioni anche in considerazione del vicino centro abitato e degli insediamenti rurali montani.

Sincere manifestazioni di apprezzamento per il lavoro svolto sono giunte da tutta la cittadinanza ed Autorità locali della Val Seriana sia per l'attività di spegnimento che l'attività d'indagine ancora in atto.

**Denunciato dal Corpo forestale dello Stato per incendio boschivo colposo in provincia di Avellino, dove aumentano gli incendi boschivi di natura colposa connessi ad illeciti abbruciamenti di residui vegetali.**

**Avellino, 01 aprile 2015** - Il personale dei Comandi stazione di Forino e Serino del Comando provinciale del Corpo forestale dello Stato di Avellino, nei giorni scorsi, hanno denunciato il presunto responsabile di un incendio boschivo divampato lo scorso 21 marzo in località "Vigna-Parrelle" in agro di Montoro (AV), alla frazione Piano. L'incendio boschivo, come ampiamente documentato dalla cronaca locale, interessò una superficie di circa tre ettari di bosco ceduo misto, castanile e quercino e per lo spegnimento dello stesso furono impiegati numerosi mezzi terrestri, nonché fu necessario l'intervento di un elicottero. Le indagini, scaturite nell'immediatezza e nei giorni seguenti, dopo lo spegnimento dell'incendio e condotte tramite il collaudato metodo investigativo, detto Metodo delle Evidenze Fisiche (M.E.F.), in uso al Corpo forestale dello Stato, hanno permesso di risalire con precisione al punto d'innescio dell'incendio, risultato un fondo agricolo privato, attiguo al bosco e nel quale gli investigatori hanno rinvenuto dei consumati fuochi di pulizia, risultati in stretto legame con l'incendio divampatosi, risultato di fatto di natura colposa. E' opportuno evidenziare come statisticamente, in provincia di Avellino, negli ultimi anni, fra le cause maggiormente ricorrenti e cagionanti incendi boschivi di natura colposa, rientrano proprio quelle connesse a cattive pratiche agricole, spesso pericolose ed in alcuni casi vietate, collegate all'abbruciamento dei residui vegetali. Al riguardo il Comando provinciale del Corpo forestale dello Stato, da sempre sensibile a tale problematica, anche in prossimità dell'imminente stagione primaverile-estiva, ricorda che è sempre vietato e pericoloso accendere fuochi, anche di pulizia, nelle immediate adiacenze di un bosco. Inoltre, per quanto attiene agli abbruciamenti dei residui vegetali, ferme restando le implicazioni di carattere penale, si ricorda di attenersi, scrupolosamente, alle locali ordinanze comunali, che stabiliscono, fuori dal periodo di massima pericolosità per l'insorgenza di incendi boschivi, orari e quantitativi ammessi.

**Arrestati due piromani in un bosco di Rocca di Neto. Sorpresi mentre cercavano di contenere il fuoco che avvampava nella ramaglia.**

**Rocca di Neto (KR), 30 aprile 2015** - Gli agenti del Corpo forestale dello Stato giovedì ultimo scorso hanno tratto in arresto due operai che avevano provocato un incendio boschivo nella località Rosaneti nel territorio del comune di Rocca di Neto. Su disposizione del Procuratore di turno sono stati posti agli arresti domiciliari. Gli agenti forestali sono intervenuti in seguito ad una segnalazione pervenuta alla sala operativa CfS tramite il 1515. Giunti sul posto hanno scoperto due uomini che cercavano di controllare l'incendio divampato nella ramaglia su un'estensione di poco meno di due ettari. Essi hanno cercato di dissimulare la loro attività adducendo giustificazioni ritenute non convincenti dal personale forestale. Erano in abiti da lavoro, con segni evidenti della vicinanza al fuoco. L'incendio, per le condizioni ambientali esistenti, aveva forte suscettività ad espandersi nel comprensorio boschivo limitrofo caratterizzato dalla presenza di alberi dell'orizzonte fitoclimatico mediterraneo. I forestali hanno tratto in arresto i due