

La sicurezza agroalimentare e quella ambientale rappresentano oggi le esigenze di sicurezza che devono essere garantite ai cittadini per soddisfare i bisogni di un ordinato vivere quotidiano, quali la sufficiente e sicura alimentazione, la qualità degli alimenti, la salute, la vivibilità e salubrità dell'ambiente.

2. LA LOTTA ALLE CONTRAFFAZIONI AGROALIMENTARI E LA TUTELA DEL PAESAGGIO ALIMENTARE: LA BIODIVERSITÀ A TAVOLA

L'Italia a livello internazionale è uno dei Paesi che possiede il più ricco e variegato patrimonio agroalimentare con produzioni tipiche nazionali eccellenti che rappresentano un punto di forza economico e qualitativo.

Il "*Paesaggio alimentare*", lontano dall'aver una qualificazione solo di tipo estetico o ispirato alla convivialità dello "stare insieme", che di per sé, sono comunque valori importanti per la dimensione spirituale e culturale dell'uomo e delle comunità locali, rappresenta la giusta connessione fra i valori dell'ambiente, del territorio e dell'alimento beni d'interesse primario della persona umana e delle popolazioni.

L'Unione europea ha registrato oltre 1000 prodotti D.O.P, I.G.P, S.T.G. di cui 221 sono di origine italiana con una maggioranza di prodotti di tipo ortofrutticolo e cerealicolo D.O.P. L'Italia con le 221 denominazioni riconosciute è al primo posto nella graduatoria comunitaria e si aggiudica circa il 22% dell'intera fetta di mercato europeo.

I prodotti tipici costituiscono un importante patrimonio alimentare ed economico della Nazione che deve essere tutelato a difesa dei consumatori e della qualità dei prodotti e a difesa dei produttori per la legalità del mercato. Per questo è necessaria una decisa azione di contrasto contro gli illeciti di contraffazione dei marchi di qualità, la cosiddetta agropirateria, quale azione deterrente a tutela dell'intero mercato nazionale.

La legge del 23 luglio 2009, n. 99 "*Disposizioni per lo sviluppo e l'internazionalizzazione delle imprese, nonché in materia di energia*", che ha previsto all'articolo 15 la modifica del codice penale, in tema di delitti contro l'industria e il commercio, introducendo il reato di contraffazione di indicazioni geografiche e denominazioni di origine protetta dei prodotti agroalimentari (art. 517-*quater* c.p.), ha decisamente innovato la materia mettendo a disposizione delle Forze di Polizia e degli organi di controllo uno strumento normativo efficace di contrasto alle illegalità ed ai crimini agroalimentari.

Infatti questa norma prevede un meccanismo sanzionatorio completo ed efficace sia in termini dei livelli di pena previsti che dei meccanismi proposti. Per la prima volta è introdotto nel c.p. il reato specifico di contraffazione dei prodotti agroalimentari a indicazione geografica e denominazione di origine protetti, attraverso la previsione del delitto (reclusione fino a due anni e € 20.000 multa). La fattispecie colpita, è non solo l'azione della contraffazione in se stessa ma anche le altre azioni illecite, *servili* all'effettuazione del delitto quali, l'introduzione, la detenzione, la posa in vendita, la messa in circolazione per profitto; inoltre è prevista la confisca degli strumenti del reato, degli oggetti, dei prodotti, del profitto a chiunque appartenenti.

E' stato introdotto l'aggravio di pena (reclusione fino a sei anni e multa fino a € 50.000) quando il reato è commesso in modo sistematico e organizzato, fattispecie che nelle frodi alimentari può avvenire in modo non episodico in considerazione del fatto che per realizzare la contraffazione dei prodotti c'è bisogno di più persone e di un'attività organizzata. Questo reato così tipizzato rappresenta un aggravio di condotta rispetto al semplice concorso nel reato ma meno *grave* rispetto al reato di associazione a delinquere semplice o di tipo mafioso (artt. 416 e 416-*bis* c.p.). Per cui si realizza così una fattispecie *dimensionata* al fenomeno reale. E' prevista l'attenuazione di pena in modo specifico per coloro che si adoperano per aiutare l'Autorità o la Polizia Giudiziaria.

Il legislatore ha inteso dare una forte tutela ai beni agroalimentari a indicazione geografica e a denominazione di origine dei prodotti (D.O.P., I.G.P., S.T.G.) e dei vini (D.O.C., D.O.C.G. e I.G.T.), considerando di alto valore economico e produttivo questo settore.

Il sistema agroalimentare nazionale è caratterizzato da una normativa sanzionatoria di tipo amministrativo che risulta efficace per le fattispecie di natura colposa quindi più lievi dal punto di vista della condotta illecita; ma sicuramente è inefficace per le azioni commesse con il dolo di realizzare profitti illeciti attraverso la produzione e commercializzazione di alimenti contraffatti o adulterati nella qualità degli stessi.

E' importante sottolineare come la qualità dei prodotti non sia un *addendum* dell'alimento ma invece rappresenta una garanzia di produzioni certificate e controllate anche dal punto di vista della sanità e salubrità del prodotto. Per questo la qualità deve essere protetta, difesa e perseguita con azioni di contrasto efficaci in modo da operare la deterrenza delle future condotte illecite.

3. LA STRUTTURA INVESTIGATIVA E DI CONTROLLO DEL CORPO FORESTALE DELLO STATO - IL NUCLEO AGROALIMENTARE E FORE-FORESTALE (NAF)

La sicurezza delle produzioni agroalimentari sia per gli aspetti igienico sanitari che per quelli della qualità è un tema da sempre al centro dell'attenzione degli organi istituzionali del nostro Paese.

Dall'anno 2009 le Direttive ministeriali hanno posto quale obiettivo primario dell'attività del Corpo forestale dello Stato la lotta alle frodi e alle contraffazioni alimentari per la tutela del "*Made in Italy agroalimentare*" contro gli illeciti guadagni che danneggiano i consumatori e minacciano la legalità del mercato.

Il Corpo forestale dello Stato contribuisce alla sicurezza agroalimentare del cittadino effettuando indagini e controlli sulla qualità dei prodotti.

L'attività operativa si concentra soprattutto nel settore della zootecnia e delle carni, dei prodotti lattiero-caseari, dei prodotti oleari e vitivinicoli, dello zucchero, del tabacco, degli animali vivi, dell'emergenza B.S.E., dei prodotti di qualità certificata (D.O.P., I.G.P., S.G.T., agricoltura biologica), degli O.G.M., dei pesticidi e dei contaminanti in genere.

Le attività di controllo e di indagine sono coordinate a livello centrale dalla Divisione 2^a di Sicurezza agroambientale ed agroalimentare, dell'Ispettorato generale, che cura i rapporti con gli altri organi di controllo, propone gli indirizzi ed effettua il coordinamento info-investigativo dell'attività attraverso il Nucleo Agroalimentare e Forestale. L'attività operativa si svolge attraverso l'effettuazione di controlli e indagini mirate presso le aziende, in campo e nei centri di distribuzione ed è realizzata dagli 87 Comandi provinciali, dagli altrettanti Nuclei Investigativi di Polizia Ambientale e Forestale (N.I.P.A.F.) e dai 1.100 Comandi stazione del Corpo forestale dello Stato.

L'attività di coordinamento info-investigativa ed operativa è svolta sul territorio nazionale dal Nucleo Agroalimentare e Forestale (N.A.F.), una struttura centrale altamente specializzata nel contrasto alla criminalità in ambito agroalimentare e nella lotta alla contraffazione dei prodotti di qualità che svolge l'attività info-investigativa dei comandi territoriali.

4. PERFORMANCE DEL SERVIZIO

Nell'anno 2010 i reati accertati dalla struttura di controllo del Corpo forestale dello Stato nel settore della sicurezza agroambientale ed agroalimentare sono stati 102 rispetto ai 75 del 2009 (+36 %). In netto aumento anche le persone segnalate all'Autorità Giudiziaria che passano dalle 64 del 2009 alle 120 del 2010 (+87,5 %). Gli illeciti amministrativi contestati nel 2010 sono stati 772 a fronte dei 359 del 2009 (+115,4 %) e sono aumentati anche i controlli effettuati nel settore, passati dai 4.423 del 2009 ai 5.056 del 2010 (+14,31 %). Maggiori approfondimenti sono contenuti nel "Rapporto 2010" a cui si rimanda per l'analisi di dettaglio (**Allegato**).

Complessivamente nel periodo 2008 – 2010 sono state segnalate all'Autorità Giudiziaria dal Corpo forestale dello Stato sul territorio nazionale 226 persone, sono state elevate 1.292 sanzioni amministrative, per un importo sanzionatorio notificato di € 4.021.835, e sono stati effettuati 10.653 controlli finalizzati a migliorare l'attività di sicurezza agroambientale ed agroalimentare. Nel medesimo periodo sono state effettuate sul territorio nazionale 50 indagine complesse.

Nei primi 3 mesi dell'anno 2011 sono stati effettuati 881 controlli, sono state contestate 60 violazioni amministrative per un importo elevato di € 398.649,00, sono state effettuate 7 comunicazioni di notizie di reato.

I controlli hanno consentito di sviluppare diverse e complesse indagini. Sono state verificate le infrazioni riconducibili a comportamenti di natura colposa e perseguite le frodi intenzionali commesse al fine di realizzare illeciti profitti. L'uso di tecnologie sofisticate da parte degli autori dei reati ha permesso un'evoluzione degli stessi, da quelli tradizionali di minore impatto a quelli più complessi da individuare e spesso con gravi effetti sulla sicurezza alimentare, quali l'adulterazione, l'alterazione, la sofisticazione e la contraffazione.

Le Regioni che nel 2010 si sono maggiormente distinte per l'ottenimento di risultati significativi nell'attività di accertamento sono il Piemonte, la Toscana, le Marche, l'Abruzzo, la Campania, la Basilicata, la Calabria.

I settori in cui si è operato in modo più proficuo e con grande incisività sono stati quelli sulle tipicità alimentari D.O.P. e I.G.P., quello vitivinicolo e quello oleario. Per quanto riguarda il settore relativo ai prodotti di qualità certificata si rimandano alcune specifiche al paragrafo successivo.

Da segnalare l'attività di controllo effettuata nell'anno 2010 a tutela dei prodotti di qualità certificata, fiore all'occhiello del "Made in Italy" alimentare, che proprio per la loro eccellenza sono più soggetti ad essere imitati in modo fraudolento.

Complessivamente i controlli effettuati nel 2010 in tale settore sono stati 738.

Di particolare rilevanza sono stati i controlli mirati su alcune vendite on-line sospette di prodotti D.O.P. destinati anche al mercato estero, che hanno portato alla scoperta di una ditta in provincia di Brescia che vendeva formaggi di Gorgonzola, Taleggio e Grana D.O.P. contraffatti.

Importante è stata anche l'attività di controllo indirizzata alla tutela dei prodotti D.O.P. e I.G.P. rientranti nel cosiddetto "*Paniere di Napoli*" da parte del Comando provinciale del Corpo forestale dello Stato di Napoli, che ha condotto alla scoperta in diversi supermercati, ipermercati e produttori della provincia di un migliaio di bottiglie con etichette difformi più diverse migliaia di etichette pronte ad essere utilizzate per l'immissione sul mercato di falso limoncello con ingrediente "*Limone fresco di Sorrento*" (prodotto I.G.P.), e di 40 kg di formaggio recante la falsa etichettatura "*Provolone del Monaco*" (prodotto D.O.P.).

Per quanto riguarda invece l'impegno dell'Italia a proteggere tutte le denominazioni registrate D.O.P. e I.G.P. riconosciute a livello comunitario, a prescindere dal Paese dove esse sono prodotte, di rilievo è stato il rinvenimento presso un punto vendita di una catena di distribuzione di una partita di formaggio illecitamente etichettata come formaggio "*Feta*". L'operazione condotta dal NAF di Roma, su capitale e provincia, ha rintracciato l'intera partita ammontante a 720 kg di prodotto. Da questa operazione è poi scaturita a livello nazionale la "*Campagna Controllo sulla Feta*".

La "*Feta*" – la più famosa denominazione registrata della Grecia – è un formaggio tradizionale a pasta compatta ma friabile, bianchissimo e piacevolmente salato, che in quanto prodotto D.O.P. gode della protezione europea dalle usurpazioni, imitazioni ed evocazioni e più in generale dalle contraffazioni compiute a danno dei legittimi produttori.

5. ORGANI DI CONTROLLO E DI INDAGINE

Come noto, i controlli e le indagini nel settore delle frodi alimentari sono effettuati da Organi dipendenti da diversi Dicasteri quali il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, il Ministero della Salute, il Ministero dell'Economia e delle Finanze ed anche dalle Regioni, Province autonome e Comuni.

In particolare, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali svolge la propria azione attraverso l'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e per la repressione delle frodi (I.C.Q.R.F.), la Direzione generale sviluppo agroalimentare, qualità e tutela del consumatore, la Direzione generale per la pesca marittima e l'acquacoltura, che si avvale delle Capitanerie di porto, il Corpo forestale dello Stato che si avvale della Divisione 2^a dell'Ispettorato generale e del Nucleo Agroalimentare e Forestale (N.A.F.) e il Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari che si avvale del N.A.C. (Nucleo Antifrode Comunitarie).

Il Ministero della Salute concorre alla prevenzione e repressione dei reati nel settore agroalimentare attraverso il Dipartimento degli alimenti, nutrizione e sanità pubblica veterinaria, l'Istituto Superiore di Sanità, gli Uffici periferici di sanità marittima ed aerea ed uffici di confine terrestre, i Posti di ispezione frontiera (P.I.F), gli Uffici veterinari per gli adempimenti comunitari (U.V.A.C.), il Comando Carabinieri per la Sanità che si avvale del Nucleo Anti Sofisticazioni (N.A.S).

Il Ministero dell'economia e della finanza esercita la sua azione di controllo attraverso l'Agenzia delle Dogane e la Guardia di Finanza.

Altri organi sono localizzati presso gli Enti territoriali: le Aziende Sanitarie Locali (AA.SS.LL.), i Servizi di Igiene Pubblica, Servizi Veterinari, Osservatori Fitosanitari Regionali, Servizi di Repressione Frodi in materia vitivinicola, Ispettori Annonari, Vigili Sanitari.

Il coordinamento operativo tra i vari Organi operanti sul territorio nazionale per le azioni nel settore dei controlli diretti alla tutela della qualità dei prodotti agroalimentari e della sicurezza alimentare è assicurato da un apposito Comitato tecnico ai sensi dell'art. 5 del D.M. 2005 presieduto dal Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali o da un suo delegato.

Il sistema così complesso e completo assicura garanzie di risorse e differenti professionalità indirizzate ad accrescere la sicurezza in questo settore.

Per migliorare l'attività di accertamento complessiva delle differenti Forze impegnate è necessario potenziare l'attività di coordinamento del Comitato tecnico e la condivisione anche parziale per singole filiere o per singole operazioni dei dati contenuti nelle rispettive banche dati posseduti dagli organismi operanti.

6. OBIETTIVI PER L'ANNO 2011

Nell'anno 2011 sulla base della Direttiva del Ministro s'intende perseguire i due seguenti obiettivi:

1. lotta alla contraffazione dei prodotti agroalimentari a denominazione ed indicazione di origine protetti (D.O.P., I.G.P. e S.T.G.) e dei prodotti certificati (biologici e altri);
2. contrasto delle sofisticazioni, adulterazioni, contraffazioni e dell'illecita etichettatura dei prodotti agroalimentari delle principali filiere alimentari: oleario, viti-vinicolo, lattiero-caseario, settore carni.

Il programma si intende attuare attraverso lo svolgimento di:

1. controlli preventivi e mirati, nell'ordine di 6.000, ripartiti sul territorio nazionale;
2. indagini mirate e specifiche per le diverse criticità delle filiere agroalimentari, nell'ordine di almeno 25 attività investigative complesse per anno, che consentono di penetrare in profondità i fenomeni criminosi nel settore agroalimentare;

3. specifiche attività di analisi mirate per le diverse filiere, nell'ordine di 300, presso Università e Centri di ricerca con i quali sono stati attivati singole Convenzioni e presso il laboratorio del Corpo forestale dello Stato di Rieti, finalizzate all'attività di contrasto della contraffazione e degli illeciti in materia di etichettatura per la tutela della qualità dei prodotti agroalimentari, attraverso anche la predisposizione delle necessarie attrezzature per il personale operante;
4. sviluppo della banca dati di settore georeferenziata denominata Fascicolo Territoriale Accertamenti Agroalimentari (F.A.S.A.) con la messa a punto dei tre moduli a completamento della procedura informatica già in uso relativi, all'analisi criminale, all'analisi di rischio dei controlli ed alla misurazione della performance del servizio;

Si evidenzia che il Corpo forestale dello Stato per l'effettuazione dell'attività di controllo e di contrasto dei reati impiega per le attività straordinarie su base annuale 500 unità di personale e 100 automezzi specificatamente dedicati a questo settore ma la complessiva attività di sicurezza agroambientale ed agroalimentare è attuata attraverso l'intera organizzazione territoriale del Corpo forestale dello Stato formata da 87 Comandi provinciali e 1100 Comandi Stazione. Si stima in circa 5 mesi la media temporale di una singola indagine.

Per il programma sopra detto saranno utilizzate, una volta rese disponibili, le risorse economiche calcolate in € 3.000.000,00 per gli anni 2010 e 2011 previste dall'art. 18 della legge 99/2009 sulla tutela della qualità dei prodotti agroalimentari.

7. CONCLUSIONI E PROPOSTE

Sulla base dell'esame effettuato e dei valori economici, ambientali, territoriali e culturali delle produzioni del "*Made in Italy agroalimentare*", è evidente la necessità di dover potenziare le iniziative e le azioni dedicate alla tutela della qualità dei prodotti agroalimentari da perseguire anche, per la funzione che questa Amministrazione svolge, attraverso le attività di prevenzione (controlli e accertamento delle violazioni amministrative) e repressione dei reati.

Per quanto sopra, si prospettano le seguenti quattro proposte d'intervento:

1. estensione del meccanismo normativo di cui all'art. 517-*quater* c.p. anche per i prodotti "*non dop o non certificati*" per la fattispecie di illecita etichettatura dei prodotti, attraverso la modifica dell'art. 515 c.p. (frode in commercio); si potrebbero valutare alcune filiere o alcuni prodotti particolarmente meritevoli di tutela o di più largo consumo (es. olio extravergine di oliva);
2. realizzazione di una banca dati per i prodotti certificati che consenta di individuare le provenienze dei prodotti o della materia prima, nazionali o extra-nazionali, come anche dell'origine, su base regionale, di provenienza dei prodotti attraverso l'autenticazione dell'origine;
3. istituzione del *comparto di specializzazione del Corpo forestale dello Stato in materia di sicurezza agroambientale ed agroalimentare* coerente con i compiti istituzionali attribuiti al Corpo forestale dello Stato dalla normativa vigente (art. 2, comma 1, lettera e, della legge 6 febbraio 2004, n. 36, recante "*Nuovo ordinamento del Corpo forestale dello Stato*") e come espressamente previsto dal D.M. 28 aprile 2006 (*Riassetto dei comparti di specialità delle*

Forze di polizia) nell'ambito della *Sicurezza in materia ambientale*, in cui il Corpo forestale dello Stato, tra l'altro, concorre "nelle attività volte al rispetto della normativa in materia di sicurezza agroalimentare, con particolare riferimento ai cicli produttivi in pieno campo"; inoltre lo stesso D.M. include il Corpo forestale dello Stato tra le Forze di polizia specializzate che operano nei comparti della *Sicurezza in materia di sanità, igiene ed alimenti* – in cui concorre "nelle attività volte al rispetto della normativa in materia di sicurezza alimentare del consumatore e di biosicurezza in genere" – nonché in quello della *Sicurezza nel settore agroalimentare*;

4. rafforzamento del Corpo forestale dello Stato quale Forza di polizia specializzata nella lotta al fenomeno della contraffazione dei prodotti agroalimentari;
5. istituzione di una Direzione Nazionale di Sicurezza Agroalimentare Interforze con compiti di coordinamento info-investigativo delle attività dei Comandi e degli Uffici territoriali delle diverse Forze di Polizia, di analisi dei dati, di indirizzo nella materia specialistica, di cooperazione internazionale con analoghi organismi esterni.

8. L'INDAGINE SULL'OLIO DEODORATO COMMERCIALIZZATO COME OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Febbraio 2011

Il personale del Nucleo Agroalimentare Forestale di Roma del Corpo forestale dello Stato, a seguito di una lunga indagine iniziata nel settembre del 2010 e finalizzata a verificare la filiera di qualità dell'olio extravergine di oliva, ha riscontrato, presso diversi stabilimenti di confezionamento a Firenze, Reggio Emilia, Genova e Pavia documenti di trasporto falsificati utilizzati per regolarizzare una partita di 450 mila chilogrammi di olio extravergine di oliva destinata ad essere commercializzata, per un valore di circa 4 milioni di euro. Gli stabilimenti appartengono alla società spagnola *Sos Cuetara* proprietaria dei marchi Carapelli, Bertolli, Sasso. Il blocco della merce è stato effettuato presso lo stabilimento della Carapelli di Tavernelle Val di Pesa (FI).

L'ipotesi degli investigatori è che i documenti siano stati contraffatti per ingannare sulla vera natura del prodotto che conterrebbe olio di oliva deodorato, di bassa qualità e dal valore commerciale tre volte inferiore a quello etichettato come extravergine.

La deodorazione è un'operazione di rettifica dell'olio di oliva che consente di trasformare oli di oliva non commestibili di scarsa qualità in oli di oliva senza difetti, ma che una volta subito questo trattamento non possono più essere commercializzati come oli di oliva extravergine che per essere tali devono essere ottenuti attraverso la sola spremitura a freddo con metodi meccanici.

Invece la pratica illecita della deodorazione ottenuta attraverso il riscaldamento dell'olio ad alta pressione diventa quasi obbligatoria quando passa molto tempo tra la raccolta dell'oliva e la sua trasformazione, visto che potrebbero insorgere fermentazioni dannose alla qualità del prodotto, o in caso di super-maturazione delle olive o ancora nei casi di cattiva conservazione delle stesse.

La Procura di Firenze, sta svolgendo indagini approfondite sulla nota azienda estera proprietaria dal 2005 di alcuni importanti marchi italiani di olio extravergine di oliva per accertare i reati di frode in

commercio e di falso materiale e nel mese di dicembre 2010 ha inviato gli avvisi di garanzia ai responsabili della società *Sos Cuetara*.

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

Nel mese di gennaio 2011, l'Unione Europea ha stabilito con il Reg. (UE) N. 61/2011 della Commissione del 24 gennaio 2011, l'introduzione del metodo di analisi del C.O.I. quale procedimento analitico idoneo a stabilire il limite per la concentrazione degli *alchil esteri* introducendo la soglia massima, superata la quale un olio non potrà essere etichettato come extravergine, a garanzia della qualità del prodotto e dei consumatori europei. I limiti introdotti prevedono che un extravergine è tale se la somma degli esteri etilici e metilici da acidi grassi è inferiore a 75 milligrammi per chilo o 150 mg. per chilo se si considera la somma con un altro componente.

L'introduzione di tali parametri chimici consentirà di scoprire se l'olio è *genuino* oppure se è stato ottenuto da olive di scarsa qualità o se è stato miscelato con oli deodorati.

L'indagine del Corpo forestale dello Stato, ha consentito di attenzionare l'esistenza di oli commerciali etichettati come extravergine di oliva con un contenuto elevato di *alchil esteri* e di qualità più scadente, evidenziando la necessità di una maggiore trasparenza nel settore a tutela della qualità di questo prodotto tipico del *Made in Italy agroalimentare*.

L'obbligatorietà di esplicitare in etichetta l'origine degli oli extravergine di oliva introdotta dal D.M. del novembre 2009 e rafforzata in modo più organico dalla recentissima legge 3 febbraio 2011, n. 4 sull'etichettatura e sulla qualità dei prodotti agroalimentari, costituisce il presupposto essenziale per potere operare le verifiche e quale ulteriore strumento normativo a disposizione degli investigatori.

L'indagine è ancora in corso in quanto il 15 marzo u.s. si è svolto l'incidente probatorio con la quale è stata disposta l'esecuzione delle analisi chimico fisiche sui campioni di olio prelevati finalizzate a verificare l'adulterazione e la contraffazione dell'olio attraverso l'utilizzo del metodo citato.

Tale indagine ha fatto emergere, sino all'attuale momento, la presenza sul mercato mondiale di olio deodorato commercializzato quale extravergine di oliva che non può avere le caratteristiche di questo prodotto di qualità e che è confuso in quanto indistinto alla commercializzazione con gli oli extravergine di alta qualità prodotti dalla nostra olivicoltura.

Si tratta di una forma particolare di contraffazione in quanto riguarda prodotti "*non dop*" ma non meno preoccupante e lucrosa in quanto interessa un prodotto di largo consumo e di significativa qualità.

Come noto la produzione di olio deodorato trova origine soprattutto dalla produzione *massiva* di olio che si verifica in Spagna e con rischi di importazione anche di olio proveniente dal Nord-Africa soprattutto dalla Tunisia. Tale olio trova successiva collocazione in tutti i mercati mondiali compreso quello statunitense dove viene esportato olio con marchi *nominalmente* nazionali ma con olio proveniente nella maggior parte dalla Spagna con un livello di qualità minore rispetto all'olio extravergine di oliva ottenuto con metodi tradizionali.

Si evidenzia che l'indagine è scaturita dai controlli ordinari effettuati in modo mirato attraverso la preventiva attività di analisi rischio effettuata e attuata esaltando l'effetto sorpresa dell'attività.

9. LE ALTRE OPERAZIONI SIGNIFICATIVE NEL SETTORE DELLA SICUREZZA AGROALIMENTARE NELL'ANNO 2011

1) SEQUESTRATI INGENTI QUANTITATIVI DI FORMAGGIO "FETA" IN LIGURIA E NEL FRUSINATE

Gennaio 2011

Nel mese di gennaio, nell'ambito dei controlli scaturiti dalla "Campagna Feta" predisposta a livello nazionale dopo l'operazione del N.A.F. del novembre 2010, il Corpo forestale dello Stato della Liguria ha rilevato la presenza di formaggio greco "Feta" contraffatto in diversi punti vendita della grande distribuzione su tutto il territorio regionale. Le indagini hanno portato al rinvenimento di 140 confezioni con etichette riportanti il marchio DOP contraffatto, del tutto simile all'originale. Il titolare della catena commerciale è stato denunciato e multato per un importo di oltre 30.000 euro.

Sempre nell'ambito dei controlli sulla qualità dei prodotti agroalimentari e sulla etichettatura disposti dall'Ispettorato Generale del Corpo forestale dello Stato, anche il personale del Nucleo Investigativo di Polizia Ambientale e Forestale (NIPAF) del Comando provinciale di Frosinone ha sequestrato nel mese di gennaio, in un noto deposito di prodotti alimentari di Anagni, circa 2 tonnellate di formaggio proveniente dalla Grecia, con il marchio DOP contraffatto. Anche in questo caso l'episodio costituisce una violazione penale di cui è stata informata la Procura della Repubblica di Frosinone che ha convalidato il sequestro.

2) SEQUESTRATI DALLA FORESTALE 300 CHILI DI ALIMENTI SCADUTI E CON ETICHETTATURA IRREGOLARE

Febbraio 2011

Nel deposito di un'azienda di vendita all'ingrosso di Molfetta sono stati ritrovati carni fresche, formaggi, salumi e prodotti ittici di vario genere privi di etichettatura o con etichetta non riportante la data di scadenza per un valore commerciale di circa tremila euro. La scoperta è stata fatta dal Comando regionale del Corpo forestale dello Stato di Bari. I prodotti erano stipati in locali e celle frigorifere destinati al deposito e alla conservazione delle derrate alimentari dell'azienda.

In particolare, si tratta di circa 40 chili tra insaccati e tonno scaduti nel 2009, 40 chili di gamberi e 90 chili di pesto scaduti nel 2010 e 5 chili di fesa di tacchino scaduta nel mese di febbraio 2011. Oltre a questi prodotti, sono state sequestrate anche specialità ittiche tra cui scampi, astici, gamberi, aragoste e pesce spada, ma anche formaggi e coppa di Parma per un totale di circa 100 chili.

3) A VIBO VALENTIA LA FORESTALE SEQUESTRA OLTRE 100 CONFEZIONI DI CIBI SCADUTI MESSI IN VENDITA IN UN SUPERMERCATO

Febbraio 2011

Nell'ambito dell'operazione "Safe Food", iniziata lo scorso dicembre e finalizzata al controllo sulla commercializzazione dei prodotti alimentari, il Comando stazione di Spilinga (Vibo Valentia), ha posto sotto sequestro oltre un centinaio di confezioni di alimenti scaduti che erano state messe in vendita in un noto supermercato della zona.

I prodotti consistenti in frutta secca, generi ittici sott'olio, zuppe, minestrone, latte e latticini di note aziende nazionali, sono stati sequestrati per la successiva distruzione disposta da parte dell'Autorità amministrativa per non idoneità al consumo, dato che, superata la data di scadenza impressa sulle confezioni, le alterazioni chimiche e microbiologiche modificano le caratteristiche nutrizionali e organolettiche del prodotto rendendo l'alimento potenzialmente pericoloso per il benessere dell'uomo. Il responsabile dell'illecito invece è stato sanzionato per oltre 3 mila euro.

Dal mese di dicembre con l'operazione "Safe Food" il personale del Corpo forestale dello Stato ha controllato oltre 200 tra esercizi commerciali e mezzi di trasporto, sequestrato più di un quintale di alimenti contraffatti e comminato sanzioni amministrative per circa 30 mila euro.

4) CONTROLLI E SEQUESTRI DI FORMAGGI CONTRAFFATTI E CARNI AVARIATE

Febbraio 2011

Il Comando provinciale di Alessandria, coadiuvato dai Comandi stazione di Acqui Terme, Casale Monferrato e Alessandria hanno scoperto ad Alessandria 30 chili di formaggi DOP con etichettatura irregolare e li hanno posti sotto sequestro.

Questo è quanto emerso da controlli disposti dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, riguardano la qualità, la filiera e la rintracciabilità degli alimenti, con particolare riferimento ai prodotti regionali tutelati con specifici disciplinari, come quelli con Denominazione di Origine Protetta.

Tra i formaggi rinvenuti figuravano *Toma piemontese DOP*, *Castelmagno DOP*, *Gorgonzola DOP*, *Fontina DOP*, *Pecorino DOP*, *Feta greca DOP*. Sono state emesse sanzioni amministrative per 35 mila euro complessive, per irregolarità relative a etichettature prive d'indicazioni del lotto o della scadenza, cartellini pubblicitari esposti senza citare la denominazione DOP, nomenclature inesatte e, ancor più grave, etichette con date di scadenza già superate.

Nell'ambito dello stesso tipo di controlli effettuato in provincia di Benevento il Corpo forestale dello Stato ha sequestrato 600 chili di carne suina avariata, per un valore di circa 3 mila euro, pronta per essere distribuita in diversi punti vendita della provincia. Le carni, provenienti dall'Austria e con data di scadenza superata, erano conservate all'interno di celle frigorifere di un'azienda di Benevento dedicata alla commercializzazione all'ingrosso di carni fresche, e che rifornisce diversi punti vendita in città e provincia. La partita avariata, sottoposta al blocco ufficiale sanitario, è stata analizzata - grazie anche alla collaborazione dei veterinari dell'ASL locale - al fine di accertarne la salubrità. I test microbiologici hanno così rivelato un cattivo stato di conservazione della carne che è stata pertanto distrutta.

A Milano, invece, una partita di Gorgonzola - circa duemila confezioni messe in vendita irregolarmente con marchio DOP e sequestrate dalla Forestale di Varese - è stata consegnata alla mensa dei poveri dell'Istituto Opera di San Francesco. Il formaggio, non in scadenza e di ottima qualità, era stato prodotto da un'azienda comunque autorizzata dal Consorzio. I Forestali hanno però riscontrato irregolarità nell'etichettatura e nel confezionamento previsti dal rigido disciplinare di produzione di questo formaggio DOP.

5) SESTO SAN GIOVANNI: SEQUESTRATO FINTO GORGONZOLA

Marzo 2011

La forestale del Comando provinciale di Milano ha sequestrato 20 chili di *Gorgonzola* contraffatto che veniva venduto in strada esposto su una bancarella ambulante nel comune di Sesto San Giovanni (MI). Il prodotto veniva venduto a tranci e come formaggio al cucchiaino ma non rispettava le caratteristiche rispondenti previste dal disciplinare del consorzio "Gorgonzola DOP". L'esecutore dell'illecito che vendeva abitualmente il prodotto in diverse varianti gastronomiche come "gorgonzola di capra", "gorgonzola al peperoncino", al "radicchio", alle "cipolle di tropea", "alle noci" e al "tartufo", è stato denunciato alla Procura della Repubblica di Monza.

6) "ORO NERO", MAXI OPERAZIONE ANTICONTRAFFAZIONE DELLA FORESTALE A TUTELA DELL'ACETO BALSAMICO A DENOMINAZIONE PROTETTA

Marzo 2011

Una maxi operazione anticontraffazione condotta dal Corpo forestale dello Stato in diverse regioni italiane a tutela dell'aceto balsamico di Modena IGP e aceto balsamico tradizionale DOP, nel mese di marzo 2011 ha portato al sequestro più di 91 mila confezioni di aceto balsamico pari a circa 35 mila litri di prodotto, all'elevazione di sanzioni amministrative per un valore complessivo di oltre 300 mila euro e alla denuncia di sei persone per imitazione, evocazione ed usurpazione di prodotti tutelati da marchio a denominazione protetta.

L'Operazione "Oro Nero" è il frutto di complesse indagini iniziate nel novembre 2010 e di numerosi controlli agroalimentari sui produttori di aceti da tavola al fine di accertare la presenza di

derivati imitativi o evocativi delle denominazioni protette, le tradizionali DOP di Modena e Reggio Emilia e il più recente IGP, che può essere prodotto solo nel comprensorio costituito da entrambe.

I controlli iniziati dai Nuclei investigativi di Modena si sono poi estesi contemporaneamente in Piemonte, nel resto dell'Emilia Romagna, Toscana, Veneto, Lazio, Molise e Puglia e hanno coinvolto circa 20 ditte produttrici. All'operazione hanno preso parte gli uomini dei Comandi regionali di Piemonte, Emilia Romagna, Toscana, Veneto, Lazio, Molise e Puglia del Corpo forestale dello Stato, in collaborazione con il personale dei Comandi provinciali di Torino, Verona, Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, Arezzo, Campobasso e Bari, con il Nucleo Agroalimentare Forestale di Roma.

Dopo l'aceto balsamico cosiddetto "tradizionale", presente da diversi anni sui mercati, nel luglio del 2009 è stato approvato con un regolamento comunitario il disciplinare dell'Indicazione Geografica Protetta "aceto balsamico di Modena I.G.P." che si è imposto sui mercati internazionali ed è attualmente in forte espansione, al punto che si stima nel 2010 una produzione di oltre 9 milioni di litri.

Il semplice richiamo al termine "balsamico" è evocativo ed imitativo non solo dell'IGP, ma anche dei due marchi DOP, e quindi è irregolare in quanto volto a sfruttare indebitamente la loro reputazione. L'aceto balsamico di Modena, anticamente utilizzato per lenire il mal di gola, il respiro affannoso, gli svenimenti, l'indigestione e addirittura il morso di animali velenosi, è uno dei prodotti più imitati al mondo e si calcola che solo negli Stati Uniti la contraffazione dell'aceto balsamico DOP e IGP crei un danno economico di oltre 10 milioni di euro.

7) COMUNE DI TAVERNA. CONTROLLI DELLA FILIERA AGROZOOTECNICA ED AGROALIMENTARE. ACCERTATE NUMEROSE VIOLAZIONI DELLE NORMATIVE DI SETTORE.

Marzo 2011

Nell'ambito dei controlli della filiera in materia di tutela della qualità alimentare e della salvaguardia del territorio e dell'ambiente svolti dal Corpo forestale dello Stato da parte del Comando stazione forestale di Gariglione (CS), con la collaborazione dei Comandi stazione di Decollatura, Girifalco, Lamezia Terme, Nocera Tirinese e Serrastretta, sono stati accertati numerosi illeciti riguardanti l'intera filiera agroalimentare zootecnica.

In particolare sono state accertate violazioni in materia di identificazione e registrazione dei bovini, sull'etichettatura delle carni e sul benessere degli animali durante il trasporto.

L'attività è stata avviata durante un normale servizio di controllo del territorio nel Parco Nazionale della Sila nel Comune di Taverna, dove veniva riscontrato, su terreni di proprietà demaniale concessi al pascolo da parte della Regione Calabria, l'immissione di un numero maggiore di capi bovini rispetto a quelli autorizzati, la presenza di numerosi capi (vitelli e manze) non muniti dei marchi auricolari previste dalle norme e necessari ad identificare gli animali in modo univoco, anche ai fini della sicura tracciatura dell'intera vita del capo bovino per la sicurezza agroalimentare del cittadino consumatore.

Conseguentemente si procedeva ad estendere i controlli a tutti i capi dell'allevamento, dai quali sono emersi diversi illeciti di carattere amministrativo a carico dei proprietari/detentori degli animali, estendendo pertanto i controlli a tutta la filiera di produzione di carni destinate al pubblico consumo. Dalle discordanze rilevate durante i controlli in allevamento si è quindi proceduto alle verifiche

incrociate presso le aziende zootecniche cui risultavano destinati alcuni vitelli venduti e provenienti dagli allevamenti sottoposti a controllo. Da tali accertamenti, effettuati altresì per verificare il rispetto in materia di benessere degli animali durante il trasporto, si appurava che alcuni capi bovini non erano mai giunti nelle aziende di destinazione e che anzi, i titolari delle stesse non ne erano addirittura a conoscenza. Con ulteriori attività di indagine si approfondivano pertanto gli aspetti del trasporto dei suddetti capi bovini che portavano all'accertamento di falsità materiale sugli atti cartacei necessari ad effettuare il trasferimento degli animali, atti questi che venivano sottoposti a sequestro penale con conseguente denuncia alla Procura della Repubblica delle persone responsabili della compravendita del bestiame.

8) LA FORESTALE SCOPRE UN LOTTO DI MOZZARELLA DI BUFALA DOP CONTRAFFATTA

Marzo 2011

Il 16 marzo 2011 sono stati sequestrati dalla forestale oltre un quintale di mozzarella di latte di bufala contraffatta, messa in vendita e spacciata per Mozzarella di Bufala Campana DOP e quindi estranea ai rigidi dettami previsti dal disciplinare di produzione DOP approvato dall'Unione Europea. La scoperta è stata effettuata presso esercizi commerciali delle province di Benevento e Campobasso dal Corpo forestale dello Stato, impegnato in indagini sulla tracciabilità di alcuni lotti di produzione di Mozzarella di Bufala Campana DOP relativamente ai quali erano state accertate anomalie tra il prodotto posto in commercio e la qualificazione dello stesso nei documenti fiscali accompagnatori della merce.

Ad eseguire i controlli è stato il personale dei Comandi provinciali di Benevento, Campobasso e Caserta del Corpo forestale dello Stato. Dalle verifiche documentali effettuate presso il caseificio di produzione a Grazzanise (CE) è emerso che i lotti di mozzarella spacciati per DOP erano in realtà soltanto partite di mozzarella prodotta con latte di bufala contraffatto.

Uno dei lotti, posto sotto sequestro, è risultato essere stato confezionato con latte di bufala proveniente da allevamenti delle zone di Milano e Novara, non appartenenti quindi all'areale di produzione del latte ammesso per la Mozzarella di Bufala Campana DOP e probabilmente di tipo vaccino.

I Forestali hanno effettuato il sequestro d'iniziativa di circa 300 confezioni appartenenti ai lotti di mozzarella di bufala contraffatta. Degli illeciti accertati sono state immediatamente interessate le Procure della Repubblica presso i Tribunali di Benevento, Campobasso e S. Maria Capua Vetere, nelle cui giurisdizioni ricadono rispettivamente gli esercizi commerciali ed il caseificio coinvolto. La Procura della Repubblica di Santa Maria Capua Vetere ha esteso poi il sequestro preventivo delle restanti confezioni del lotto, ovunque esse risultino in vendita.

Sono state tre le persone conferite all'Autorità Giudiziaria mentre proseguono le indagini mirate ad accertare la ramificazione della rete illecita di contraffazione.

9) 24 MILA EURO DI MULTE PER AVER ESPOSTO E MESSO IN VENDITA FALSO FORMAGGIO FETA*Marzo 2011*

Da controlli effettuati dalla Forestale su alcuni prodotti nei supermercati in provincia di Verbania è stato verificato che un formaggio di origine tedesca veniva esposto indebitamente con etichette riportanti la dicitura "tipo Feta". Si tratterebbe infatti di una forma illecita di pubblicità per la vendita di un prodotto alimentare, quando è noto che le normative di settore mirano a salvaguardare le produzioni DOP, evitando anche la confusione che potrebbe generarsi in tal caso nei consumatori. Il sequestro è avvenuto in sei differenti supermercati.

Le ispezioni sono state effettuate dal Nucleo investigativo provinciale di Polizia ambientale e forestale (NIPAF) di Verbania, in collaborazione con il personale dei Comandi stazione forestali della provincia. Sono scattate sei sanzioni amministrative di 4.000 euro ciascuna per gli altrettanti supermercati, tutti appartenenti alla stessa catena di distribuzione, individuati a Verbania, Villadossola, Omega, Gravellona Toce, Crevoladossola e Domodossola (Verbano Cusio Ossola). Il reato, riguardante l'esposizione del prodotto per la vendita, consiste nell'usurpazione, imitazione ed evocazione di un marchio di denominazione protetta.

La Feta infatti è un formaggio greco riconosciuto come prodotto DOP. Questo significa che il nome "Feta" non può essere usato per la vendita di formaggi simili, prodotti in tutta l'Unione Europea al di fuori della Grecia oppure, in Grecia ma con modalità diverse da quelle fissate dal relativo disciplinare. La legislazione vigente, comunitaria e nazionale, non consente la commercializzazione di prodotti DOP con indicazioni di vendita o etichettature non solo evidentemente false ma, come accaduto in questo caso, anche con indicazioni quali "tipo" o "simile", quando riferite al vero e proprio prodotto DOP.

10) SEQUESTRATI DALLA FORESTALE 6.000 LITRI DI VINO AD ALBEROBELLO*Marzo 2011*

Il 22 marzo 2011 a seguito di una segnalazione pervenuta al numero di emergenza ambientale 1515, il Corpo forestale del Comando stazione di Alberobello, ha sequestrato seimila litri di vino contenuti in cisterne, taniche e damigiane carenti d'igiene. Si trattava di vino pronto per essere travasato e venduto senza autorizzazioni. Sono state poste sotto sequestro otto cisterne di vetroresina di varie dimensioni, oltre ad alcune taniche e damigiane già colme di vino proveniente da Treviso, tutte collocate all'interno di un camion e di un semirimorchio parcheggiati nelle adiacenze di una ditta edile, nella zona di Contrada Popoleto. Il vino veniva acquistato da una cantina trevigiana per essere rivenduto sfuso ad Alberobello a privati provenienti dai comuni limitrofi.

Al fianco del Corpo forestale è intervenuto anche il personale della Guardia di finanza di Monopoli che ha riscontrato, per l'imprenditore con il ruolo di mediatore del traffico illecito, la totale assenza di titoli autorizzativi per la vendita. Con l'ausilio della ASL di Bari sono state invece certificate le cattive condizioni igieniche delle cisterne ed è stata riscontrata l'assenza dell'autorizzazione sanitaria e della certificazione di idoneità al trasporto di alimenti liquidi. È scattata quindi la denuncia alla Procura della Repubblica di Bari per l'imprenditore trevisano responsabile dell'illecito.