

3. ATTIVITÀ ISPETTIVA - DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE A.S.L.

Contributo a cura dell'ufficio 2 della DGISAN

L'attività ispettiva riguarda:

- *produttori primari*: che svolgono soltanto attività di produzione primaria e che producono prodotti alimentari non trasformati e destinati al consumo umano (es. aziende agricole di produzione primaria, allevatori, avicoltori, viticoltori, apicoltori, ecc.);
- *produttori e confezionatori*: che svolgono attività di produzione o di trasformazione e/o confezionamento degli alimenti e che non vendono al dettaglio;
- *distribuzione all'ingrosso*: questa categoria include le attività di distribuzione prima della fase di vendita al dettaglio (es. importazione, vendita o stoccaggio all'ingrosso, distribuzione ai dettaglianti, ai ristoranti, ecc.);
- *distribuzione al dettaglio*: comprende tutti i tipi di commercio per la vendita al consumatore finale (es. banchi dei mercati, supermercati, negozi di alimenti, vendita per corrispondenza, ecc.);
- *trasporti*: in questa categoria viene fatta una distinzione fra mezzi e contenitori che sono sottoposti solo a vigilanza ed i mezzi e contenitori che sono soggetti ad autorizzazione sanitaria;
- *ristorazione pubblica*: comprende le forme di ristorazione che si svolgono in pubblici esercizi e che sono rivolte ad un consumatore finale indifferenziato (es. ristoranti, rosticcerie, bar, bottiglierie, ecc.);
- *ristorazione collettiva, assistenziale*: comprende le forme di ristorazione che sono rivolte ad un consumatore finale identificabile (es. mense aziendali, scolastiche, ospedaliere, carcerarie, collegiali, ecc.);
- *produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio*: include quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e "prevalentemente" venduto al consumatore finale dallo stesso produttore (es. macellai, panettieri, pasticceri, gelatai, ecc.).
- *stabilimenti di trasformazione 853*:

SEZIONE 0: stabilimenti di attività generali

- deposito frigorifero autonomo
- impianto autonomo di riconfezionamento
- mercato all'ingrosso

SEZIONE I: Carni di ungulati domestici

- macelli bovini, suini, ovini, caprini, equini, ratiti

- Laboratorio di sezionamento

SEZIONE II: carne di pollame e lagomorfi

- macello
- Laboratorio di sezionamento

SEZIONE III: Carni di selvaggina allevata

- Macello
- Laboratorio di sezionamento

SEZIONE IV: carni di selvaggina cacciata

- Laboratorio di sezionamento
- Centro di lavorazione selvaggina

SEZIONE V: carne macinata, preparati a base di carni e carni separate meccanicamente

- Carnimacinate
- Preparazioni di carni
- Carni separate meccanicamente

SEZIONE VI: Prodotti a base di carne

- Impianto di lavorazione

SEZIONE VII: Molluschi bivalvi vivi

- Centro di depurazione
- Centro di spedizione

SEZIONE VIII: Prodotti della pesca

- Impianti per prodotti della pesca freschi
- Impianti per carni di pesce separate meccanicamente
- Impianto di trasformazione
- Mercato ittico
- Impianto collettivo delle aste

SEZIONE IX: latte e prodotti a base di latte

- Centro raccolta
- Centro di standardizzazione
- Trattamento termico
- Stabilimento di trasformazione
- stagionatura

SEZIONE X: uova e ovo prodotti

- Centro di imballaggio
- Stabilimento per la produzione di uova liquide
- Stabilimento di trasformazione

SEZIONE XI: cosce di rana e di lumache

- Macello
- Stabilimento di trasformazione

SEZIONE XII: Grassi animali fusi

- Centro di raccolta
- Stabilimento di trasformazione

SEZIONE XIII: stomaci, vesciche e intestini trattati

- Stabilimento di trasformazione

SEZIONE XIV: Gelatine

- Centro di raccolta (ossa e pelli)
- Stabilimento di trasformazione

SEZIONE XV: collagene

- Centro di raccolta (ossa e pelli)
- Stabilimento di trasformazione

SEZIONE XVI:

- Miele
- Produzione di germogli.

Attività svolta nel 2019

I dati pervenuti si riferiscono a quanto previsto dal Capitolo 8 e dall'Allegato 9 dell'Intesa Stato Regioni del 16/11/2016 "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004". Le attività di controllo ufficiale sono rendicontate da ogni Regione che a loro volta raccolgono i dati delle singole aziende sanitarie locali, sono svolte regolarmente in base ad una pianificazione/programmazione dei controlli che tiene conto di frequenze predefinite.

Tabella A – dati anno 2019 – Registro annuale delle attività ispettive e di audit sugli stabilimenti alimentari

		Attività ispettiva			Attività di audit		
	Numero di stabilimenti*	Numero di stabilimenti ispezionati (1)	Numero di ispezioni (2)	Numero di stabilimenti con relazioni d'ispezione di non conformità (3)	Numero di stabilimenti auditati (4)	Numero di audit (5)	Numero di stabilimenti con rapporti finali di audit di non conformità (6)
ABRUZZO	33.647	3.657	6.757	1150	111	111	60
BASILICATA	16262	1803	2056	584	76	76	39
BOLZANO	14501	1328	1674	519	4	4	4

		Attività ispettiva			Attività di audit		
	Numero di stabilimenti*	Numero di stabilimenti ispezionati (1)	Numero di ispezioni (2)	Numero di stabilimenti con relazioni d'ispezione di non conformità (3)	Numero di stabilimenti auditati (4)	Numero di audit (5)	Numero di stabilimenti con rapporti finali di audit di non conformità (6)
CALABRIA	31393	7350	8516	1057	169	172	95
CAMPANIA	110970	16877	43883	3394	500	657	270
EMILIA ROMAGNA	86807	19283	195178	7318	624	627	218
FRIULI	20878	2692	3464	1557	104	118	78
LAZIO	120519	9536	20858	2078	328	320	80
LIGURIA	34765	3517	7687	1315	110	110	86
LOMBARDIA	76393	11546	19224	2880	1474	1865	659
MARCHE	39033	4290	7130	930	110	110	71
MOLISE	6147	1836	1863	167	33	33	13
PIEMONTE	73711	12706	13975	622	496	502	29
PUGLIA	77232	8879	13730	1402	258	319	130
SARDEGNA	37526	9075	11069	724	160	183	66
SICILIA	169049	9412	15594	1869	221	221	91
TOSCANA	63089	5935	8081	3601	227	229	94
TRENTO	26554	2144	3318	226	52	52	5
UMBRIA	20731	2920	4848	620	61	70	27
VALLE D'AOSTA	882	586	661	7	58	58	0
VENETO	195154	12397	38287	3451	589	917	191
TOTALE	1255243	147769	427853	35471	5765	6754	2306

Nella sovrastante tabella A sono riportate le attività ispettive e di audit effettuate dai Dipartimenti di Prevenzione delle ASL. Dall'analisi di tali attività si evidenziano in modo particolare nella regione Valle D'Aosta, data l'esiguo numero di stabilimenti, un'alta percentuale di ispezioni (586 ispezioni rispetto a 882 stabilimenti con una percentuale di controllo di circa il 66%). Le regioni che invece hanno effettuato una bassa percentuale dei controlli sono, la Provincia Autonoma di Trento che con 2.144 stabilimenti ispezionati su 26.554 (8%), la Liguria con 3.517 stabilimenti ispezionati su un totale di 34.765 (10%) e le Marche con 4.290 stabilimenti ispezionati su un totale di 39033 (11%).

Per quanto riguarda invece gli stabilimenti che durante l'attività ispettiva hanno ricevuto una relazione di non conformità, si attesta al primo posto, con una percentuale del 61% la regione Toscana con 3.601 relazioni d'ispezione di non conformità rispetto a 5.935 stabilimenti ispezionati.

Le regioni invece con la più bassa percentuale di relazioni di non conformità rispetto al numero di stabilimenti ispezionati sono state la regione Valle D'Aosta con l'1% (7 relazioni di non conformità rispetto a 586 stabilimenti ispezionati), la regione Piemonte con il 5% (622 relazioni di non conformità rispetto a 12.706 stabilimenti ispezionati) e la regione Sardegna con l'8% (724 relazioni di non conformità rispetto a 9075 stabilimenti ispezionati).

L'analisi della tabella B "ispezioni" (vedi capitolo 12) relativa all'attività ispettiva per attività produttiva dello stabilimento, evidenzia che le attività produttive maggiormente ispezionate sono state effettuate nell'ambito dei centri di depurazione di molluschi vivi bivalvi; l'attività ispettiva è stata eseguita in 134 centri su un totale di 134, con una percentuale del 100%.

Per quanto riguarda i mercati ittici, sono state ispezionate 135 attività produttive su un totale di 138, con una percentuale di controllo del 98%.

Per quanto riguarda i macelli di pollame e lagomorfi, sono state ispezionate 188 attività produttive su un totale di 215, con una percentuale di controllo del 98%.

Al fine di fornire un quadro d'insieme dei risultati conseguiti, si riporta di seguito il riepilogo nazionale delle criticità rilevate a seguito dell'attività di vigilanza sopra descritta.

Facendo riferimento alla "tabella B Attività ispettiva per attività produttiva dello stabilimento" le maggiori criticità emerse durante l'attività ispettiva hanno riguardato i seguenti stabilimenti:

- Centri di standardizzazione del latte e dei prodotti a base di latte; 10 attività produttive su 11 attività ispezionate, hanno avuto una relazione di non conformità con una percentuale di irregolarità pari al 91%.
- Macelli di carni di ungulati domestici; 546 attività produttive su 710 attività ispezionate hanno ricevuto una relazione di non conformità con una percentuale di irregolarità pari al 77%.

- Impianti collettivi delle aste; 11 attività produttive su 15 attività ispezionate hanno ricevuto una relazione di non conformità con una percentuale di irregolarità pari al 73%.

Nella "tabella C - Ispezioni- Requisiti controllati e non conformità rilevate per attività produttiva dello stabilimento" (vedi capitolo 12), dall'analisi delle singole attività produttive si evidenziano in modo particolare alcuni requisiti maggiormente controllati rispetto agli altri, in particolare:

- lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi: i requisiti maggiormente controllati sono stati quelli relativi: 1) all'Igiene del personale e delle lavorazioni con 11.257 verifiche, alle quali sono risultate 291 non conformità; 2) Condizioni di pulizia e sanificazione con 11.117 verifiche alle quali hanno fatto seguito 745 non conformità; 3) materie prime semilavorati e prodotti finiti con 10.863 verifiche alle quali hanno fatto seguito 226 non conformità.
- ristorazione pubblica: i requisiti maggiormente controllati sono stati quelli relativi alle 1) Condizioni di pulizia e sanificazione con 42.993 verifiche alle quali hanno fatto seguito 9.698 non conformità; 2) Etichettatura con 29.655 verifiche alle quali hanno fatto seguito 7.540 non conformità; 3) Lotta agli infestanti con 25.643 verifiche alle quali hanno fatto seguito 4.535 non conformità;
- macelli di carni di ungulati domestici; il requisito maggiormente controllato è stato quello relativo alla rintracciabilità con 31.022 verifiche alle quali hanno fatto seguito solamente 37 non conformità.

Dalla lettura della tabella B-ispezioni, risultano 110.417 ispezioni su un totale di 1.246.134 alle quali hanno fatto seguito 9.177 sanzioni, 569 notizie di reato e 1.601 sequestri.

In particolare, il maggior numero di sanzioni si sono riscontrate nelle attività relative alla:

- ristorazione pubblica registrando 4.143 sanzioni, 127 notizie di reato e 365 sequestri su 95.504 ispezioni;
- commercio al dettaglio di alimenti e bevande con 4.143 sanzioni, 151 notizie di reato e 223 sequestri su 62.121 ispezioni.

Le attività di controllo ufficiale sono state finalizzate principalmente alla verifica dei criteri di sicurezza alimentare, per garantire che l'alimento posto in commercio rispetti i criteri fissati dalla normativa comunitaria o nazionale.

Tutte le regioni hanno trasmesso le tabelle compilate ad eccezione della regione Valle d'Aosta che ha inviato solo i dati della tabella A relativi al registro annuale delle attività ispettive e di audit sugli stabilimenti alimentari. La regione, per il terzo anno consecutivo, ha motivato la mancata rendicontazione di cui alle tabelle B e C in quanto non dispone di un sistema informativo adeguato alle nuove esigenze di raccolta dati molto più articolata e specifica di filiera.

Nel complesso, il sistema di controlli ufficiali effettuati riferiti a tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione, sono risultati adeguati ai fini del conseguimento degli obiettivi di cui al Reg. (CE) 882/2004 ed all'art. 17 del Reg. (CE) 178/2002.

I risultati delle attività ispettive effettuate dalle Autorità regionali e provinciali attraverso la compilazione delle tabelle forniscono valide e importanti valutazioni ai fini di una futura programmazione strategica dei controlli ispettivi.

Attraverso la valutazione dei rischi, le Autorità sanitarie potranno aumentare o diminuire la frequenza dei controlli a seconda del numero delle criticità che sono state evidenziate nei precedenti controlli.

4. NAS - ATTIVITA' SVOLTE DAL COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

SICUREZZA ALIMENTARE ANNO 2019

Nell'anno 2019 il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute, con le proprie articolazioni periferiche costituite da 38 NAS (Nuclei Carabinieri Antisofisticazioni e Sanità), ha eseguito complessivamente 53.792 controlli, di cui 31.938 nel comparto della sicurezza alimentare, pari al 60% delle ispezioni totali.

Descrizione	Controlli	Esiti non conformi	Incidenza delle non conformità
Acque e Bibite	423	116	27%
Alimenti Dietetici	909	151	17%
Alimenti vari	3.394	1.166	34%
Carni ed Allevamenti	3.066	977	32%
Conserve Alimentari	807	173	21%
Farine, Pane e Pasta	3.454	1.382	40%
Latte e Derivati	1.443	443	31%
Olii Grassi	914	156	17%
Prodotti Fitosanitari	815	126	15%
Prodotti Ittici	1.361	388	29%
Ristorazione	13.881	6.169	44%
Vini ed Alcolici	1.471	448	30%
Totale	31.938	11.695	37%

NON CONFORMITÀ

Le verifiche svolte hanno consentito di individuare non conformità presso 11.695 obiettivi, pari al 37% dei controlli compiuti.

L'analisi dei risultati ottenuti evidenzia che la maggior parte delle irregolarità sono state riscontrate nei comparti della ristorazione (44%), delle farine, pane e pasta (40%) e degli alimenti vari¹ (34%).

PROVVEDIMENTI

Le indagini esperite nel periodo in esame hanno consentito di delineare anche gravi episodi di criminalità che hanno determinato l'arresto di 43 persone per reati riconducibili all'associazione per delinquere finalizzata alla sofisticazione di sostanze alimentari e/o alla vendita di alimenti nocivi, pericolosi per la salute dei consumatori o in cattivo stato di conservazione. Sono altresì stati denunciati all'Autorità Giudiziaria 1.780 titolari di esercizi o aziende della filiera alimentare, ritenuti responsabili dei reati di frode, falsificazione, contraffazione e detenzione di alimenti in cattivo stato di conservazione e segnalate 11.794 persone all'Autorità Amministrativa per violazione delle norme afferenti l'autocontrollo alimentare, l'etichettatura e la tracciabilità dell'origine dei prodotti.

L'esecuzione di mirati servizi preventivi e repressivi sul territorio nazionale ha consentito di:

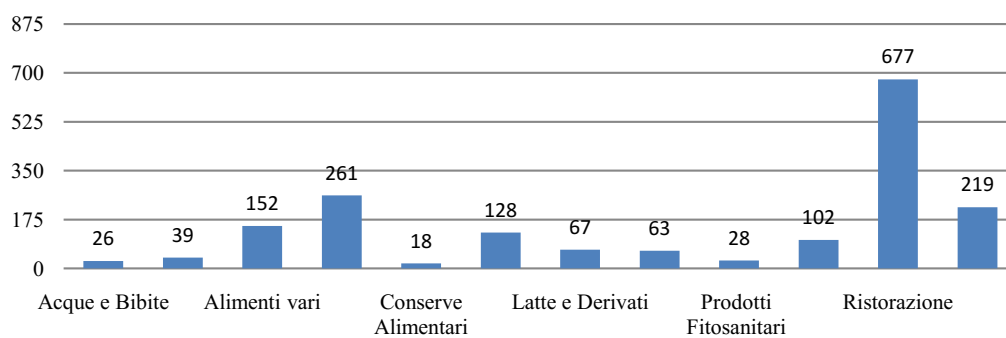
- contestare 3.907 sanzioni di natura penale;
- elevare 18.730 sanzioni amministrative, per un valore di € 18.228.000;
- sequestrare:
 - 106.000 tonnellate e 1.890.000 confezioni di alimenti/bevande irregolari;
 - 342 tonnellate e 3.443 confezioni di fitosanitari;
 - 371.116 animali da reddito privi di identificazione, detenuti in assenza di condizioni igieniche sanitarie e di benessere idonee;
- eseguire provvedimenti di sospensione/chiusura/sequestro di 1.681 aziende ed imprese di settore, per un valore complessivo pari ad oltre 548 milioni di euro.

¹ Settore residuale che ingloba prodotti della filiera alimentare non inclusi nei settori operativi.

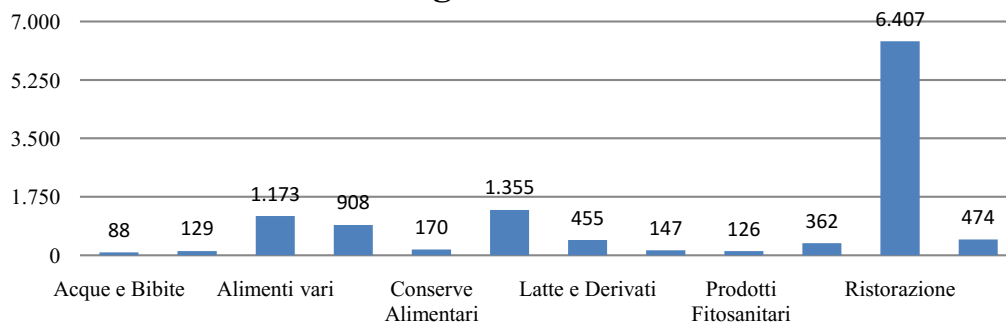
Settore Operativo	Persone			Sanzioni			Valore sequestri in €
	Segnalate A.A.	Segnalate A.G.	Arrestate	Penali	Amm.ve	Valore sanz. amm. in €	
Acque e Bibite	88	26	0	38	139	191.200	636.949
Alimenti Dietetici	129	39	0	63	180	402.706	1.369.069
Alimenti Vari	1.173	152	1	208	1.883	2.055.719	6.431.367
Carni ed Allevamenti	908	261	5	630	1.395	1.629.964	21.596.157
Conserve Alimentari	170	18	0	21	273	285.151	584.670
Farine, Pane e Pasta	1.355	128	0	163	2.226	1.807.417	6.631.140
Latte e Derivati	455	67	0	78	635	634.255	1.082.761
Olii Grassi	147	63	22	357	212	213.539	4.099.504
Prodotti fitosanitari	126	28	0	52	164	255.598	611.535
Prodotti Ittici	362	102	0	129	575	554.858	2.418.539
Ristorazione	6.407	677	1	813	10.363	9.435.627	1.596.942
Vini ed Alcolici	474	219	14	1.355	685	762.233	107.016.882
Totale	11.794	1.780	43	3.907	18.730	18.228.267	154.075.515

SEQUESTRI	Kg./litri	Confezioni/Unità
Alimenti	106.208.678	1.890.422
Animali da reddito		371.116
Prodotti fitosanitari	342.859	3.343
Strutture chiuse/sequestrate		1.681

Deferiti A.G.



Segnalati A.A.



Le infrazioni più ricorrenti hanno riguardato, in ambito:

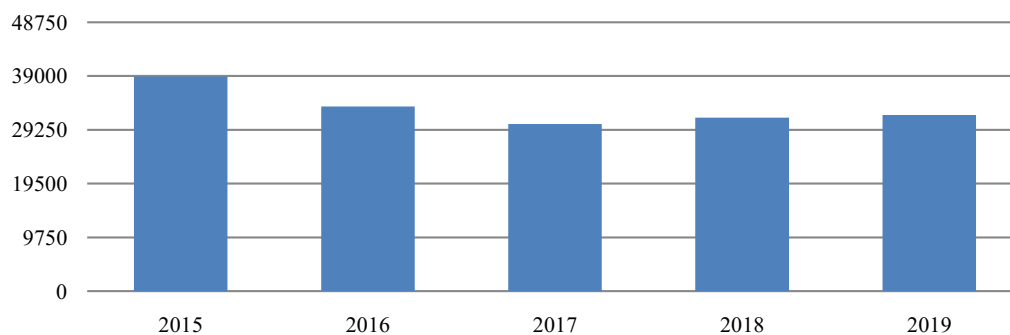
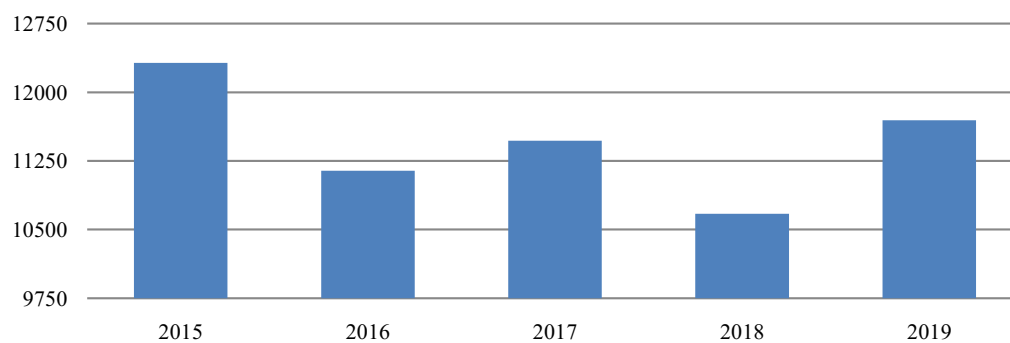
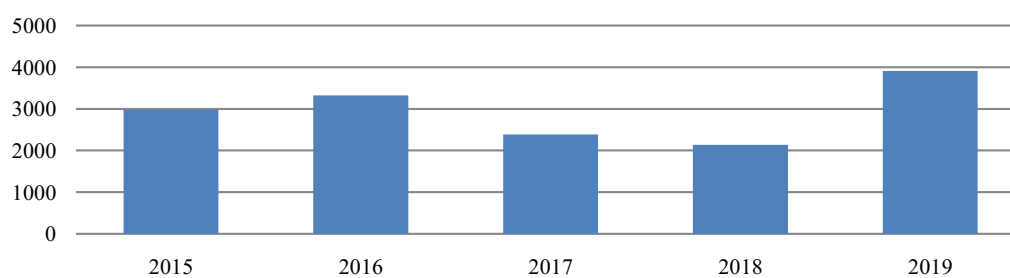
- Penale, i reati di:
 - frode in commercio;
 - detenzione/somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione o nocivi;
 - falsità materiale in certificazioni;
- Amministrativo:
 - carenze igienico sanitarie e strutturali;
 - irregolare etichettatura e la mancanza di tracciabilità degli alimenti;
 - mancata applicazione dell'autocontrollo alimentare;
 - carenze autorizzative al funzionamento di attività produttive e commerciali.

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

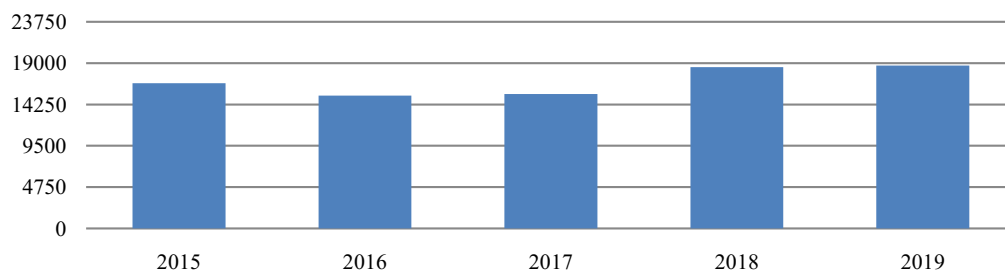
- mirati servizi di controllo in campo nazionale, effettuati nel periodo estivo durante la campagna denominata "Estate Tranquilla", che ha avuto come obiettivi: località ad alta intensità turistica, i centri estivi, gli stabilimenti balneari, i prodotti ittici, i punti di ristoro presso porti, aeroporti, stazioni ferroviarie, autostrade e grandi vie di comunicazione, i villaggi turistici, discoteche e agriturismi;
- monitoraggi e controlli in campo nazionale, disposti d'intesa con il Ministero della Salute e Reparti di Specialità dell'Arma dei Carabinieri, che hanno riguardato le seguenti aree merceologiche e settori commerciali nonché materie di particolare interesse operativo:
 - prodotti per celiaci;
 - alimenti etnici;
 - prodotti lattiero caseari;
 - allevamenti e filiera delle uova;
 - mense scolastiche;
 - aziende olearie e vinicole.

I risultati conseguiti nel comparto della "Sicurezza alimentare 2019":

- evidenziano una sostanziale sovrapposibilità dei valori riferiti alle ispezioni eseguite, alle persone segnalate ed alle violazioni contestate comparati con gli anni precedenti. Eventuali disomogeneità sono attribuibili al protrarsi delle indagini di Polizia Giudiziaria ad ampio spettro oltre il periodo di rendicontazione annuale del Piano;
- documentano il rispetto della programmazione annuale, con il superamento dell'obiettivo prefissato del 49% di controlli condotti dalla Specialità dedicati in modo esclusivo ai settori delineati dal PNI.

numero di controlli nel settore alimentare**esiti non conformi nel settore alimentare****Sanzioni Penali**

Sanzioni Amministrative



ANDAMENTI

Le infrazioni più ricorrenti hanno riguardato, in ambito:

- penale/reati di:

- frode in commercio;
- detenzione/somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione o nocivi;
- falsità materiale in certificazioni;

- amministrativo:

- carenze igienico sanitarie e strutturali;
- irregolare etichettatura e la mancanza di tracciabilità degli alimenti;
- mancata applicazione dell'autocontrollo alimentare;
- carenze autorizzative al funzionamento di attività produttive e commerciali.

OPERAZIONI - PRINCIPALI ATTIVITÀ DI INDAGINE

Nas Udine, gennaio 2019 – Operazione Puzzle

Il NAS di Udine, nell'ambito di una ampia strategia di contrasto alle frodi in danno dei consumatori, ha condotto un'indagine nei confronti di un'illecita attività imprenditoriale connessa alla produzione e commercializzazione di vini a denominazione di origine controllata (DOC) e ad indicazione geografica tipica (IGT), incentrata su una azienda vitivinicola di rilevanza nazionale.

Le indagini, coordinate dall'A.G. di Pordenone e svolte con la collaborazione dell'ICQRF, hanno richiesto l'impiego di attività tecniche, strumentalmente integrate da interventi quali campionamenti, perquisizioni e sequestri, consentendo di accertare le condotte illecite degli amministratori e dipendenti della cooperativa titolare della citata azienda, nonché di soci e fornitori non associati alla cooperativa stessa, finalizzate a produrre e commercializzare vini arbitrariamente indicati come DOC e IGT:

- utilizzando uve prodotte oltre i quantitativi massimi ammessi o di varietà diverse;

- con uve che non garantivano una gradazione alcolica minima naturale, in violazione dei relativi disciplinari di produzione.

Il 30 gennaio 2019, a conclusione della prima fase delle indagini, in varie province italiane, è stata data esecuzione a 46 decreti di perquisizione personali e di aziende del settore emessi dalla Procura della Repubblica presso il Tribunale di Pordenone, riconducibili a 107 indagati, ritenuti responsabili di frode nell'esercizio del commercio aggravata.

I risultati operativi confluivano anche nell'ambito dell'operazione internazionale "OPSON" coordinata da Europol/Interpol e dedicata al contrasto della contraffazione alimentare, rappresentando la capacità ed il ruolo preminente della specialità nei contesti internazionali.

Nas Firenze, febbraio 2019 - Operazione Surface

Eseguite 3 ordinanze di custodia cautelare, di cui una in carcere e 2 agli arresti domiciliari, nei confronti di altrettante persone ritenute responsabili di aver realizzato, insieme ad altre 6, le cui posizioni sono state ritenute più lievi, un circuito di vendita illegale dedito all'immissione sul mercato nazionale ed internazionale di vino contraffatto in quanto riportante segni di produzione mendaci (*apposizione di etichette false riferite a vitigni pregiati*).

Gli approfondimenti investigativi, avviati a seguito del rintraccio di alcune false etichette di vino a Indicazione Geografica Tipica (IGT - Toscana) presso una tipografia della provincia di Pistoia e sviluppati anche attraverso la cooperazione internazionale nell'ambito di EUROPOL con le Polizie Criminali Tedesca e Svizzera, hanno fatto emergere una filiera commerciale illecita che, avvalendosi di tipografie e aziende di confezionamento (*packaging*) compiacenti, realizzava sistematicamente ingenti quantitativi di bottiglie di vino di qualità inferiore a quanto dichiarato, diffuse sul mercato con marchi/sigilli mendaci (fascette con sigillo di Stato riferite a marchi IGT contraffatte) idonei ad indurre in errore il consumatore e l'operatore commerciale.

Nel corso dell'operazione sono stati sequestrati 3 impianti rotativi di stampa (*clichè*) in gomma raffiguranti i marchi registrati di note aziende del settore enologico, oltre 1.500 bottiglie vuote già riportanti indebitamente marchi ed indicazioni "contraffatte", alcuni sacchi con tappi di sughero, etichette e capsule contenenti le medesime diciture nonché centinaia di bottiglie tipo "*bordolese*".

Nas Bari, febbraio 2019 - Operazione Global Wine

Disarticolata un'associazione per delinquere dedita alla contraffazione ed alla sofisticazione di mosti di uva e prodotti vinosi. Il sodalizio criminoso, costituito da 9 imprenditori vitivinicoli, è stato ritenuto responsabile di aver prodotto e commercializzato ad aziende acetaie produttrici di una nota marca di aceto DOP, prodotti vinosi ricavati da normali uve da pasto e non dai vitigni previsti dal disciplinare di produzione dell'aceto. Sequestrate 800 tonnellate di mosto.

Nas Foggia maggio 2019 - Operazione Oro Giallo

Eseguite 20 misure cautelari (14 in carcere e 6 ai domiciliari) di cui 2 in Germania, nei confronti di altrettante persone ritenute responsabili di aver costituito un'associazione per delinquere dedita alla produzione, confezionamento e vendita di olio extra-vergine di oliva sofisticato.

Il sodalizio criminoso, composto da imprenditori e lavoratori di settore, ed operante su parte del territorio nazionale ed in Germania, aveva prodotto e commercializzato, mediante la creazione di aziende fittizie, ingenti quantitativi di falso olio extra-vergine di oliva realizzato con olio di semi, clorofilla e betacarotene. L'olio contraffatto veniva poi commercializzato nel comparto della ristorazione in Italia e nella grande distribuzione in Germania.

L'indagine, avviata nel 2016, è stata condotta con la partecipazione/collaborazione di Eurojust, Europol, Magistratura e Polizia tedesca. Sequestrati 150.000 litri di olio contraffatto con interventi anche in Germania.

Nas Lecce, luglio 2019 - Operazione Ghost Wine

Eseguite 11 misure cautelari, di cui 6 in carcere e 5 agli arresti domiciliari, nei confronti di altrettanti imprenditori ed operatori attivi nella produzione di vino, poiché ritenuti responsabili di aver costituito un'associazione per delinquere dedita alla frode commerciale, all'adulterazione di alimenti ed al falso ideologico. Il sodalizio criminale, anche con il coinvolgimento di un dipendente dell'ICQRF, ha commercializzato ingenti quantitativi di vino indicato come "DOC" e/o "DOCG" risultato essere stato prodotto mediante l'illecito impiego di zucchero, coloranti vietati e prodotti vinosi di scarsa qualità, importati dall'estero.

Nel corso delle indagini sono state denunciate ulteriori 30 persone, effettuate 53 perquisizioni e sequestrati:

- 3 stabilimentivinicoli;
 - 1 autocarro;
 - 30.000 litri di vino adulterato/sofisticato;
 - 800 kg di sostanze vietate nella pratica enologica (zucchero, coloranti, additivi),
- per un valore complessivo di oltre 150 milioni di euro.

Nas Firenze, settembre 2019 - Operazione Croce e Delizia

Disarticolata un'associazione per delinquere ritenuta responsabile di aver immesso nel circuito commerciale olio extra-vergine di oliva ottenuto con una miscela di olio di semi di soia colorato con clorofilla e carotenoidi.

Le indagini hanno consentito di arrestare due persone, un ristoratore ed un pregiudicato, nonché denunciare altre 12 persone, tutti imprenditori attivi nel comparto della filiera dell'olio di oliva, che attraverso l'utilizzo di documentazione fiscale ed etichette false, riconducibili ad aziende inesistenti, hanno venduto olio