



# **Comando Carabinieri per la Tutela della Salute**

## **- Ufficio Comando – Sezione Operazioni -**

----- o o o -----

OGGETTO: Senato - Commissione agricoltura e produzione agroalimentare.  
*Audizione del 13 gennaio 2016 – Gen. D. Claudio Vincelli.*

---

### **1. Premessa**

Desidero, preliminarmente, ringraziare il Signor Presidente e gli Onorevoli Componenti della Commissione per aver consentito all'Arma dei Carabinieri e, in particolare, al Comando Carabinieri per la Tutela della Salute (CC T.S.), di illustrare, ancorché sommariamente, i compiti istituzionali dei NAS e le attività svolte, negli ultimi anni, anche in tema di **“frodi nel settore agroalimentare”**.

L'Arma dei Carabinieri concorre nelle attività di controllo sviluppate dagli Organi di Vigilanza del **Ministero della Salute** con il **Comando CC per la Tutela della Salute**, Reparto dell'Organizzazione Speciale che coordina i **38 Nuclei Antisofisticazioni e Sanità (NAS)** – complessivamente circa 1.100 unità, tra Ufficiali, Marescialli, Brigadieri, Appuntati e Carabinieri - posti alle dipendenze funzionali del Ministero della Salute, interessati alle attività per la **“sicurezza alimentare”** (*finalizzate a stabilire che i prodotti alimentari siano “salubri” e “non pericolosi per la salute dei consumatori”*) ed alle azioni di contrasto alle c.d. **“frodi sanitarie”** (*Adulterazioni, Sofisticazioni, Contraffazioni, Alterazione e Nocività – Fattispecie previste dal Codice Penale – Delitti di comune pericolo mediante frode – artt. 439, 440, 442 e 444*).

Il Comando CC T.S. partecipa, inoltre, alla rete europea del **Sistema di Allerta Rapido RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed)**, previsto dall'art. 50 del Reg. CE 178/2002, ove il Ministero della Salute è punto di contatto nazionale. In particolare, l'obiettivo del citato Sistema sta nello scambio immediato di informazioni tra gli Stati membri, in costanza di *un rischio diretto o indiretto* per la salute umana causato da alimenti o mangimi, che debbano essere prontamente rintracciati sul territorio per l'adozione delle opportune azioni correttive (richiami, sequestri, distruzioni).

I **N.A.S.** sono Nuclei Carabinieri presenti sul territorio nazionale, da Ragusa ad Aosta, con competenza regionale, interprovinciale/provinciale, coordinate, a livello nazionale dal Comando Carabinieri per la Tutela della Salute di Roma e, a livello interregionale, da tre Gruppi per la Tutela della Salute, ubicati a Milano, Roma e Napoli.

I Nuclei Antisofisticazioni e Sanità, istituiti il **15 ottobre 1962**, assolvono i compiti istituzionali, da ultimo compendati nel **D.M. 26.02.2008** che afferiscono alla sicurezza in quattro macro-aree:

- **Alimentare** (*salubrità alimenti e animali da reddito*);
- **Sanitaria** (*Sanità pubblica e privata, professioni e arti sanitarie, animali d'affezione, antidoping, farmaceutica e prodotti pericolosi*);
- **Luoghi di lavoro**;

- **Chimica** (in tale ambito il Comando CC T.S. svolge attività di vigilanza sui prodotti che possono contenere sostanze chimiche non autorizzate o, comunque, pericolose, in attuazione del Regolamento (CE) n. 1907/2006 REACH - che disciplina la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche.

Per lo svolgimento dei compiti su esposti, ai Carabinieri dei N.A.S. sono stati conferiti i **poteri degli "Ispettori Sanitari"** (ex art. 17 della L. 441/1963 **D.M. 5.11.1963**), nonché è stata **riconosciuta l'equipollenza** - ancorché ai soli fini istituzionali - al **"Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro"** (ex D.M. 17.01.1997, n. 58, **D.M. 3.11.2011**).

Le particolari caratteristiche e la specifica formazione dei Carabinieri consentono ai militari del N.A.S., nella veste di Ufficiali di polizia giudiziaria, Ispettori sanitari, Tecnici della prevenzione e Ispettori investigativi antidoping, lo svolgimento di controlli ed attività investigative e di intelligence non sovrapponibili alle ordinarie verifiche svolte da altri Organi di Vigilanza (A.S.L.).

Va chiarito che il **riparto di competenze** appena descritto rileva, prevalentemente, in ambito amministrativo, atteso che ove le frodi sanitarie e commerciali fossero ascrivibili a condotte penali, l'Autorità Giudiziaria potrebbe delegare l'esecuzione delle relative indagini a qualunque Servizio o Sezione di Polizia Giudiziaria.

Per assicurare un corretto **coordinamento** tra le Forze di Polizia ed evitare sovrapposizioni, il **Ministero dell'Interno**, con **D.M. 28 aprile 2006**, recante *"Riassetto dei comparti di specialità delle Forze di Polizia"*, ha esplicitato gli ambiti di competenza istituzionale di ciascuna Forza di Polizia, confermando la competenza del Comando CC T.S. in materia di *prevenzione e contrasto degli illeciti in materia di sanità, igiene e sofisticazioni alimentari*.

## **2. Attività istituzionali del Comando Carabinieri per la Tutela della Salute.**

Il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute opera in materia di sicurezza alimentare, attraverso ispezioni nei luoghi di produzione, confezionamento, distribuzione, somministrazione e vendita, onde verificare:

- *la salubrità delle materie prime utilizzate;*
- *l'idoneità igienico-sanitaria dei luoghi di produzione e confezionamento;*
- *il rispetto delle corrette prassi igieniche da parte del personale addetto;*
- *adeguate modalità di stoccaggio, trasporto e conservazione degli alimenti.*

Gli scandali internazionali nel settore alimentare degli ultimi quindici anni, quali la commercializzazione di carni ottenute da bovini affetti da BSE (2000-2001), l'influenza aviaria negli allevamenti avicoli (2003), la mozzarella "blu" contaminata dal batterio *pseudomonas fluorescens* (2010), il rinvenimento di carne equina, proveniente da macellazione clandestina nei preparati a base di carne (2013) e, per ultimo, i frutti di bosco congelati contaminati da Epatite A, hanno sensibilizzato le istituzioni nazionali ed internazionali dell'Unione Europea sull'importanza della sicurezza della **filiere alimentare** e sulla necessità di predisporre, nelle rispettive competenze, adeguate misure a tutela del consumatore accentuando il contrasto alle frodi.

I Carabinieri dei NAS rappresentano un *unicum* a livello nazionale e internazionale, sia per il peculiare assetto ordinativo (Specialità di una Forza Armata – del Ministero Difesa - con compiti di polizia a competenza generale, funzionalmente dipendente dal Ministero della Salute), sia per il particolare approccio investigativo alle problematiche d'interesse, maturato in oltre 50 anni di storia, che consente di coniugare nella medesima entità operativa due competenze strategiche per i fini istituzionali: la **sicurezza alimentare** e la **sicurezza sanitaria**.

E' evidente, infatti, che molte delle emergenze sanitarie nel settore alimentare sono state causate da comportamenti fraudolenti posti in essere da addetti al settore con o senza l'apporto di gruppi criminali presenti in vari Stati con interessi transnazionali, facendo assumere ai comportamenti illeciti valenza internazionale.

Eventi che hanno posto in luce criticità operative all'interno della UE, poiché molti degli Stati Membri non hanno reparti di polizia specializzati nel settore delle frodi alimentari e l'attività di controllo è devoluta alla competenza, spesso esclusiva, di Autorità nazionali per la sicurezza alimentare a carattere amministrativo, in molti casi sprovviste di poteri investigativi, impegnate in compiti ispettivi di tipo burocratico-amministrativo.

Le principali criticità incontrate dai NAS nello svolgimento dell'attività operativa nel settore alimentare sono quindi rappresentate dall'impossibilità di interagire e scambiare informazioni su indagini giudiziarie con i collaterali Organismi stranieri, che non possiedono lo status di Forza di Polizia e vieppiù penalizzati dalla mancanza di specifiche previsioni normative dei propri ordinamenti giuridici interni per il contrasto delle fattispecie penali.

### **3. Il quadro normativo comunitario**

a. In ambito UE la disciplina giuridica dedicata al settore alimentare compendia un complesso normativo composito, ove interagiscono legislazione comunitaria e nazionale: in sostanza, un imponente "corpus iuris", avviato con il Regolamento (CE) n. 178 del 2002, incrementato da numerosi provvedimenti del Parlamento europeo e del Consiglio approvati tra il 2003 e il 2005, comunemente denominati pacchetto igiene. Fra questi, particolare importanza rivestono il Regolamento 852/2004 in materia di igiene degli alimenti, il Regolamento 853/2004 in materia di igiene degli alimenti di origine animale, il Regolamento 854/2004 in materia di specifiche norme per l'organizzazione del controllo delle produzioni di origine animale ed il Regolamento 882/2004 in materia di controlli ufficiali sugli alimenti e mangimi e in materia di salute e benessere degli animali.

I principi "dal campo alla tavola", della "rintracciabilità" dei prodotti, del "trasferimento agli operatori privati della responsabilità per la sicurezza dei prodotti alimentari" e il principio di "precauzione", rappresentano capisaldi che obbligano gli OSA, ossia gli operatori del settore alimentare, come pure i rappresentanti delle Autorità pubbliche di controllo, ad impegnarsi a fondo per garantire, nell'interesse dei consumatori e degli stessi operatori economici, la sicurezza dei prodotti alimentari e dei mangimi posti in commercio in Europa.

Si aggiunga la necessità di osservare le tre fasi interconnesse della:

- "valutazione del rischio";
- "gestione del rischio";
- "comunicazione del rischio",

che hanno imposto alle Istituzioni europee e agli Stati membri di tener conto in modo accurato, dell'analisi del rischio alimentare, di tutti gli aspetti tecnico-scientifici, coinvolgendo sistematicamente, l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) e i suoi gruppi di esperti scientifici.

La normativa sopra citata è stata recepita dagli Stati membri della UE con provvedimenti che hanno introdotto, a livello nazionale e con modalità differenti, sanzioni amministrative in caso di violazioni, restando nella potestà nazionale la riserva di legiferare in materia penale.

b. Durante il recente *Semestre italiano di presidenza della UE*, nel cui programma si prevedeva “un impegno specifico sulla prevenzione della contraffazione dei prodotti alimentari”, il Comando Carabinieri Tutela della Salute ha colto l’opportunità di una riflessione comune sulle criticità sopra ricordate ed ha promosso, per il tramite dei canali istituzionali nazionali, la proposta inedita di un documento politico-strategico denominato “**Conclusioni del Consiglio d’Europa sul ruolo della cooperazione di polizia in materia di crimine alimentare**”, illustrato, per la prima volta, il 16 luglio 2014 al Consiglio dell’Unione in occasione del LEWP (*Law Enforcement Working Party*), organo consultivo del Gruppo G.A.I. (*Giustizia Affari Interni*).

Durante i lavori tra i 28 rappresentanti dei Ministeri degli Interni degli Stati Membri, i rappresentanti dell’Arma hanno svolto incontri bilaterali con i responsabili dei Paesi Membri che ha prodotto un documento approvato nel corso dell’ultimo Consiglio GAI della Presidenza italiana del 5 dicembre 2014, che rappresenta oggi il riferimento principale per ogni attività di settore a livello europeo per il contrasto al crimine alimentare.

Esso contiene importanti disposizioni, tra cui:

- l’introduzione a livello UE di una definizione comune di “**frode alimentare**”.
- l’avvio di uno studio di una Convenzione internazionale denominata “**Food Crime**”, che imponga ai paesi sottoscrittori l’introduzione, all’interno dei rispettivi ordinamenti penali, di fattispecie reato, che sanzionino penalmente le frodi nel settore alimentare, affiancandosi alle previgenti norme di natura amministrativa. Il riconoscimento della natura penale dell’infrazione consentirà alle Forze di polizia dell’UE di poter scambiare informazioni attraverso i canali di cooperazione di polizia, quali **Europol** (Agenzia europea di riferimento per tutte le forze di polizia della U.E.) e **Interpol**, in indagini nel settore alimentare che hanno sempre più connotazioni transnazionali;
- l’istituzione di uno specifico gruppo di lavoro ad Europol, denominato **Foodcrime group**, che fornirà alle Forze di Polizia europee supporto operativo e ausilio di analisi criminale in relazione ai principali fenomeni nel settore delle frodi alimentari;
- la previsione di una formazione specialistica multidisciplinare destinata alle Forze di Polizia in tema di reati alimentari. A riguardo, la DG SANTE (*Direzione Generale per la Sanità e sicurezza alimentare*) della Commissione Europea ha finanziato la realizzazione di un programma didattico di formazione specialistica denominato **BTSF** (*Better Training for Safer Food*) dedicato a tutti gli Enti e Istituzioni nazionali, includendo per la prima volta Forze di Polizia e Dogane, preposti a vario titolo al contrasto del crimine alimentare.

Ai Carabinieri dei NAS è stato richiesto dalla Commissione Europea di fornire docenti per la stesura e la realizzazione dei 10 corsi previsti dal progetto, realizzati con il partenariato di Spagna, Olanda, Francia, Slovacchia e Inghilterra.

c. La normativa sulla libera circolazione delle merci e, quindi, degli alimenti, la transnazionalità dei fenomeni criminali, che interessano tali settori in ambito Paesi UE ha consentito ai Carabinieri dei NAS di interagire con i collaterali Organismi stranieri e scambiare informazioni operative in materia di frodi alimentari internazionali nonché partecipare a importanti consessi internazionali composti da Autorità per la Sicurezza Alimentare con compiti ispettivi di natura igienico sanitaria.

Ne sono scaturiti vantaggi sia sul piano operativo, in quanto si sono superate barriere burocratiche per lo svolgimento delle indagini, sia in termini di immagine, poiché si è

riscontrato il concreto interesse della Commissione Europea allo strumento operativo di cui dispone l'Italia con i Carabinieri, nei settori alimentare e farmaceutico.

Già sono state condotte con successo indagini a carattere internazionale tra le quali si citano:

- **2014-2015:** “*Moët & Chandon*”, investigazione che ha visto la collaborazione di forze di polizia estere e di esperti enologi nazionali e francesi, ai fini della ricostruzione della filiera illegale della produzione in Italia e della commercializzazione in vari Paesi stranieri di bottiglie di champagne abilmente contraffatte;
- **2013-2014:** “*Oxigen fish*”, operazione condotta congiuntamente dai NAS e dalla Guardia Civil con il supporto di Interpol, che ha permesso di sgominare una organizzazione criminale internazionale dedita al traffico di pesce congelato successivamente trattato con additivi chimici illegali e quindi venduto come “fresco”;
- **2014-2016:** (*in corso*) “*Spremuta d’oro*” con la quale è stata ricostruita insieme alla Polizia tedesca e a Europol, una filiera illegale di distribuzione di olio di semi contenente clorofilla e betacarotene, falsamente etichettato come extra vergine di oliva, destinato a ristoranti italiani in Germania.

d. Le metodiche di indagine seguite dai Carabinieri dei NAS sono state considerate una *best practise*, quali prassi da replicare a livello europeo. Talché i NAS con il Ministero della Salute sono stati individuati quali punto di contatto nazionale per il FFN (***Food Fraud Network***) della Commissione Europea. La DG SANTE, infatti, a seguito dello scandalo internazionale della carne equina rinvenuta nei preparati alimentari, ha creato un Gruppo di lavoro di esperti sulle frodi alimentari composto dai rappresentanti dei Paesi UE competenti in materia al fine di facilitare la cooperazione amministrativa e stimolare le autorità sanitarie competenti al controllo ufficiale degli alimenti a condividere le informazioni con le rispettive Forze di Polizia.

Una ulteriore e coerente iniziativa di settore, portata avanti nel ottobre 2014 dai Carabinieri dei NAS durante il semestre di Presidenza, è stata l’organizzazione della prima “*High level Conference*” sulle frodi alimentari, in collaborazione con il Ministero della Salute e della DG SANTE della Commissione Europea, alla quale hanno partecipato oltre 250 delegati stranieri appartenenti ad enti ed istituzioni civili e militari, nonché rappresentanti del mondo accademico ed esperti del settore. Circostanza che ha consentito alla Presidenza italiana di sostenere le tematiche del settore anche sui tavoli di confronto tra le F.P. europee interessate ai controlli sanitari. A seguire, il Direttore della DG SANTE ha messo in risalto la peculiarità italiana di poter disporre di un’agenzia di Law Enforcement con poteri di polizia (i NAS) unica nella UE, specializzata nella tutela della sanità pubblica.

Le suddette iniziative si pongono in sequenza logica con le linee strategiche diramate dalla Commissione Europea - DG MIGRATION and HOME AFFAIRS sulla base delle indicazioni ricevute da Europol con il rapporto SOCTA (*Serious and Organised Crime Threat Assessment*) nel quale sono elencate le principali sette “minacce criminali” identificate sulla base dei dati trasmessi dalle forze di polizia dei Paesi UE:

- 1) *facilitazione dell’immigrazione clandestina*; 2) *traffico di esseri umani*; 3) ***contraffazione dei beni che impattano la salute pubblica***; 4) *frodi delle accise e frodi carosello*; 5) *produzione e traffico di droghe sintetiche - traffico di cocaina e di eroina*; 6) *cybercrime (quali attacchi cyber e pedofilia online)* 7) *traffico di armi*.

Per la prima volta a livello internazionale, al pari dei reati tradizionalmente più pericolosi per la collettività, è stato indicato il crimine contro la salute pubblica (e, in particolare le frodi alimentari) quale minaccia da contrastare in modo programmatico e multidisciplinare.

La proposta pervenuta da EUROPOL nel 2013 di assumere il ruolo di coordinatore europeo (*driver*) della specifica priorità ha rappresentato una attestazione di stima per l'esperienza consolidata dai NAS e ha suggellato la leadership dell'Italia e dell'Arma dei Carabinieri in un settore di interesse del Paese. Il *driver*, infatti, ha il compito di guidare, o meglio, "trainare" i Paesi UE nell'individuazione delle migliori prassi di polizia da seguire nella conduzione delle indagini sul fenomeno delle frodi alimentari.

L'attività di coordinata si traduce annualmente nella individuazione di una serie di *azioni operative* che vengono preventivamente approvate dalla Commissione Europea e condotte congiuntamente dai paesi UE.

Al fine di dare un quadro di insieme delle principali iniziative proposte e coordinate direttamente dai Carabinieri dei NAS, si ricorda che solo nel biennio 2015-2016 sono in fase di realizzazione specifiche azioni operative nei seguenti settori a livello europeo:

- **integratori alimentari:** azione volta ad aumentare la sicurezza del settore attraverso piani di monitoraggio e controllo analitico di integratori alimentari dimagranti, o di prodotti comunque presentati come "naturali" per la ricerca dell'eventuale presenza illecita di sostanze farmacologicamente attive;
- **fitosanitari:** d'intesa con l'Autorità per la Sicurezza alimentare olandese, è stata avviata la prima campagna congiunta di controlli sistematici di polizia nel settore del traffico di pesticidi contraffatti;
- **contraffazione dei siti web:** mira a creare *know how* tra le forze di polizia europee per imparare a svolgere indagini sul web ed, eventualmente, oscurare siti web illegali dove si vendono prodotti alimentari falsi;
- **piattaforma e-learning:** è stata realizzata una piattaforma di e-learning riservata a forze di polizia e agenzie di *food law enforcement* per l'aggiornamento professionale nella specifica materia delle frodi alimentari;
- **Museo del Falso Alimentare:** al fine di accrescere la consapevolezza dei consumatori sul fenomeno e sulla pericolosità delle frodi alimentari, è in fase di ultimazione la creazione del museo del falso alimentare che avviene attraverso il reperimento di alimenti falsi o contraffatti e di prodotti alimentari riportanti in etichetta diciture che fraudolentemente richiamano al Made in Italy. Si tratterà di un museo "ecosostenibile" e tutta la documentazione cartacea sarà realizzata con materiale riciclato. Il Museo sarà itinerante e verrà messo a disposizione di tutti i Paesi UE e extra UE che ne faranno richiesta, recentemente finanziate con fondi della Commissione Europea per € 250.217.

e. L'evento globale EXPO 2015 ha rappresentato per i NAS una ulteriore opportunità per focalizzare l'attenzione mondiale sulla sicurezza alimentare e sulla importanza di un approccio investigativo alla materia. In collaborazione con il Ministero della Salute ed il Ministero delle Politiche Agricole e Alimentari è stata organizzata una *high level conference* internazionale dal titolo "*Contrastare il crimine alimentare, rafforzare la sicurezza alimentare*".

L'evento ha visto la partecipazione di ben 35 Paesi, con 178 delegati, tra cui le massime Autorità in materia di sicurezza alimentare, oltre a Organismi Internazionali e Agenzie

Governative. Iniziative di questo tipo, hanno consentito ai NAS di avviare rapporti diretti con gli organismi paritetici nei cinque continenti impegnati nel campo della sicurezza alimentare. Le competenze specialistiche in questo delicato settore sono state oggetto di attenzione di Istituzioni internazionali e Accademie. In particolare, l'Istituto Italo Latino Americano, Organismo Internazionale Intergovernativo per la promozione e lo sviluppo dei Paesi del Sud America, ha richiesto il supporto didattico dei Carabinieri dei NAS per la realizzazione di corsi nell'ambito del *Programma di formazione e assistenza tecnica per il miglioramento del sistema di vigilanza e controllo degli alimenti in Ecuador e in Colombia*.

L'impegno dell'Organizzazione Speciale dell'Arma, in materia di Tutela della Salute, è testimoniato anche con gli inviti a relazionare sulle materie di competenza proposti da numerosi atenei, quali: l'Università degli Studi di Sassari, Milano, Perugia, Genova, Piemonte Orientale, Bologna, Milano Bicocca, Urbino, Pisa, Padova, Università Cattolica del Sacro Cuore, LUISS Guido Carli di Roma. Da ultimo si è realizzata una collaborazione didattica con la Scuola Superiore della Magistratura nell'ambito di un corso specialistico sulle frodi riservato a magistrati del Pubblico Ministero.

#### 4. Il settore agroalimentare

a. In Italia il **settore agroalimentare**, che rappresenta un'area economica di eccellenza, vede concretizzarsi una attività di contraffazione dei prodotti e le discendenti frodi conseguibili con la loro commercializzazione, con l'immissione sul mercato di alimenti non genuini/di basso livello qualitativo (*per origine ovvero per trattamento industriale*), contro una domanda crescente che premia soprattutto la qualità di beni attribuibili a:

- **filiere** certificate e rappresentative di aree geografiche di provenienza pregiate;
- **produzione** di tipo tradizionale condotta nel pieno rispetto della materia prima trattata e delle metodologie di lavoro.

La capacità di contraffazione/immissione dei prodotti agricoli ovvero di origine animale (*carnei ed ittici*) si è progressivamente evoluta grazie al ricorso a nuove e più sofisticate tecniche di *trattamenti chimici e industriali* in grado di:

- **conferire** agli alimenti comuni le caratteristiche, soprattutto organolettiche, proprie di quelli pregiati e genuini;
- **superare** la capacità di valutazione individuale del consumatore più attento sulle proprie scelte di acquisto, orientato dalla pubblicità su marchi che offrono garanzie sulla provenienza delle materie prime e sui metodi di produzione.

b. Lo scenario che di volta in volta si presenta all'indagine dei NAS vede una contraffazione "*ordinaria*" che riguarda beni di scarsa qualità/di origine non tracciata, confezionati e commercializzati con marchi/sistemi e documentazione anch'essi falsi (*riportanti attestazioni mendaci*), affiancata ad un fenomeno più *sofisticato* che aggredisce il mercato, proponendo alimenti di basso livello qualitativo, **trattati** con processi chimici (*con il ricorso anche a sostanze risultate cancerogene utilizzate quali additivi*) e industriali (*ad es.: le pastorizzazioni e le miscele*) in grado di elevarne le caratteristiche e i parametri di qualità e, quindi, **commercializzabili** tramite sistemi (*etichette, marchi, garanzie, documentazione, involucri, punti di distribuzione, etc...*) in grado di ingannare la fiducia del consumatore.

Siffatti illeciti penalizzano in modo significativo il sistema produttivo in quanto:

- **producono** il graduale depauperamento delle attività produttive (*agricole e allevamento*);

- **condizionano** le iniziative di:
    - **sostegno** a favore dell'agricoltura virtuosa, a carattere locale/tradizionale, per il rischio che accedano alle risorse economiche premiali anche soggetti che di fatto praticano attività di sofisticazione;
    - **controllo** da parte degli organismi preposti, attesa la difficoltà di rintraccio delle sostanze adulteranti tramite i processi di analisi e verifica ovvero con il monitoraggio della documentazione contabile (*fatture, registri di carico e scarico, etc...*) presso i siti di trasformazione/piattaforme logistiche;
  - **minano** le informazioni sulla genuinità dei prodotti, rendendoli quindi potenzialmente meno appetibili dal mercato.
- c. Le **strategie di controllo** adottate dal Comando Carabinieri per la Tutela della Salute interessano - in contemporanea - i vari livelli della filiera (*produzione, trasformazione, stoccaggio e commercializzazione*) al fine di individuare, nelle varie fasi, possibili anomalie del sistema commerciale, circoscrivendo le singole condotte illecite, evitando eventuali effetti negativi per le filiere produttive e soprattutto per gli operatori corretti che sostengono l'impegno per la qualità del prodotto. Quindi, anche la selezione degli obiettivi non può prescindere da un'attenta conoscenza dell'ambiente territoriale e delle sue caratteristiche socio-economiche su cui concentrare - a ragion veduta - lo sforzo operativo.

## 5. Operazioni di servizio

Di seguito sono riportate alcune delle operazioni condotte dai NAS nel campo agro-alimentare, riferite ad un periodo (2013-2015) significativo che rende concreta testimonianza dell'inventiva e delle capacità criminali individuate e nel contempo l'ambito d'intervento dei reparti dell'Arma. Tuttavia, sento il dovere di chiarire, fin d'ora, che le problematiche emerse in sede investigativa e/o ispettiva rilevate dai NAS di cui mi appresto a riferire, lungi dall'essere recepite quali "fonti di allarme", danno il segno del panorama dell'illecito nelle sue varie espressioni e il livello di attenzione riservato dai Carabinieri ad un segmento economico – quale l'alimentazione - delicato e complesso per la salute dei consumatori.

### a. Settore Olio

L'olio di oliva rappresenta un prodotto coltivato in varie parti del mondo e in varie regioni italiane ed è componente importante del patrimonio gastronomico internazionale. Notoriamente, nel settore specifico l'illecito per antonomasia è rappresentato dalla sofisticazione del prodotto ricorrendo all'impiego di olio di semi colorato con clorofilla e trattato con l'aggiunta di betacarotene.

Per avere un quadro aggiornato nello specifico ambito commerciale, nel mese di novembre u.s. - di concerto con il Ministero della Salute - questo Comando ha disposto mirati servizi in ambito nazionale volti al controllo della filiera commerciale dei prodotti oleari, onde verificare le condizioni della produzione nazionale, l'importazione dall'estero, la trasformazione e la commercializzazione secondo la normativa di settore. Ne sono derivati:

- l'esecuzione di 1.150 ispezioni;
- il sequestro di:
  - 325.948 kg/litri di olio di oliva/extravergine di oliva di cui:



- .. 325.475 kg/litri detenuti in assenza di documentazione attestante la provenienza e/o in locali privi dei requisiti igienico-strutturali;
- .. 430 kg/litri di origine diversa da quella dichiarata;
- .. 43 kg/litri posti in vendita con indicazioni diverse da quelle reali e/o con etichettatura contraffatta;
- 68.000 kg di olive detenute in cattivo stato di conservazione;
- la contestazione di:
  - 26 infrazioni penali, di cui:
    - .. 5, ex art. 5, lett. a) e b), L. 283/1962 – Olio extravergine di oliva/olive sofisticato e/o detenuto in cattivo stato di conservazione;
    - .. 11, ex art. 515 – 56 C.P. – Olio extravergine di oliva diverso per qualità ed origine rispetto a quello dichiarato;
    - .. 5, ex art. 137, D. Lgs. 152/2006 – Scarico di acque reflue industriali non autorizzato;
    - .. 5, ex art. 712 C.P. – Incauto acquisto di olio extravergine di oliva contraffatto;
  - 295 infrazioni amministrative (*carenze igienico strutturali, omessa notifica inizio attività, attuazione del piano di autocontrollo, mancanza di rintracciabilità alimenti, etichettatura e/o identificazione delle partite non regolamentare*), per un importo di oltre € 137.000;
- la denuncia di 22 persone alle competenti Autorità Giudiziarie;
- il deferimento di 179 persone alle Autorità Amministrative;
- la chiusura/sequestro di n. 10 strutture (produzione e imbottigliamento olio) per mancanze/carenze autorizzative e/o dei requisiti igienico-strutturali, per un valore complessivo di circa € 9.000.000.

Nel settore in argomento sono state altresì eseguite le seguenti attività:

- **il NAS di Bologna** nel 2015 ha individuato 3 frantoi della Romagna che avevano imbottigliato, etichettato e commercializzato ingenti quantitativi (circa 2.000 lt) di Olio Extra Vergine di oliva DOP dichiarandolo estratto da olive locali e di propria produzione, risultato invece acquistato presso aziende olearie romagnole, toscane e pugliesi (estranee al disciplinare del marchio DOP);
- **il NAS di Latina** nel 2015 accertava (con deferimento all'A.G. del responsabile) che presso uno stabilimento di confezionamento di oli alimentari veniva immesso nella filiera produttiva delle conserve alimentari olio extra vergine risultato, a seguito di esami analitici, solamente Olio di oliva;
- **il NAS di Pescara** nel 2015 appurava la presenza di un laboratorio clandestino in cui venivano trattate conserve alimentari e olio di oliva etichettati con indicazioni mendaci circa la ditta e luogo di produzione con sequestro delle relative attrezzature e di 120.000 kg di prodotti;
- anni 2014-2015, disarticolazione di un sodalizio criminale operante in Puglia, responsabile della produzione e della commercializzazione di olio contraffatto, in alcune regioni del Nord Italia ed in Paesi Europei, venduto in esercizi commerciali, tra cui pizzerie e ristoranti, rivendite di alimenti ambulanti presenti nei mercatini rionali settimanali.

Va sottolineato, inoltre, che nella città di Bari, insiste un'industria olearia che importa legalmente enormi quantitativi di olio di oliva lampante di origine extra comunitaria (es. Marocco) che, per le sue caratteristiche (acidità superiore al 2 %), non è idoneo al consumo umano. Tale prodotto sottoposto a processo di lavorazione di "rettifica" con regolari procedure chimiche, diviene normale "olio di oliva" e come tale regolarmente

commercializzato per l'impiego nell'industria alimentare come "olio di oliva raffinato", con una nuova "verginità". Ne discende che da parte del NAS competente viene assicurata particolare attenzione a questo settore merceologico, attraverso il ricorso sistematico ai campionamenti, per verificare la corretta commercializzazione dell'olio di oliva raffinato molto spesso utilizzato, in frode ai consumatori, per la miscelazione con olii vergini ed extravergini di oliva e non dichiarati invece come tali;

- **il NAS di Lecce** nel gennaio 2015, presso un frantoio oleario, ha sequestrato 3,5 tonnellate di olio vergine di oliva etichettato come olio extravergine. Il titolare della struttura è stato denunciato in stato di libertà per tentata frode nell'esercizio del commercio.

## b. Settore Latte e derivati

Nel luglio 2015, sono state verificate le condizioni della filiera produttiva della "mozzarella di bufala" e "mozzarella di bufala Campana" D.O.P. attraverso controlli sulle attività della produzione, deposito, commercializzazione e somministrazione, concentrando l'attenzione su:

- tipologia del latte stoccato presso i centri di raccolta;
- stato di conservazione e la tracciabilità dei menzionati prodotti a pasta filata;
- condizioni igienico-sanitarie dei locali di produzione e commercializzazione.

In particolare, i NAS di Roma, Latina, Napoli, Caserta e Salerno hanno verificato la rispondenza al **disciplinare di produzione** dell'alimento con contestuale prelievo di campioni di "latte di massa".

Sono state ispezionate 646 strutture, sequestrate 5,5 tonnellate di mozzarelle di bufala e caglio nonché 100 lt di latte di bufala congelato, poiché in cattivo stato di conservazione, con termine minimo di conservazione superato, aventi etichettatura irregolare e mancanza di tracciabilità; sono state segnalate 71 persone alle competenti Autorità Amministrative e 7 alle AA.GG.; chiuse 7 strutture per carenze igienico-strutturali o per violazioni di norme ambientali.

Il monitoraggio sopra indicato è stato preceduto da varie attività svolte in autonomia ovvero su denuncia di terzi, di cui si indicano quelle più significative:

- **Il NAS di Cremona**, operante in un territorio a spiccata vocazione produttiva nel settore agroalimentare, si è occupato di numerose attività d'indagine finalizzate al contrasto delle frodi in vari settori produttivi (*lattiero-caseario, lavorazione delle carni, prodotti vitivinicoli*). Nel settore lattiero-caseario, le principali frodi venivano perpetrate in danno dei Consorzi Grana Padano e Parmigiano Reggiano, nonché dei consumatori, allorché veniva accertato che il latte utilizzato per la produzione dei pregiatissimi formaggi a pasta dura con riconoscimento D.O.P., proveniva da zone diverse da quelle previste dal disciplinare di produzione e privo di qualsiasi rintracciabilità. Per eludere i controlli nella fase di commercializzazione, il formaggio veniva prodotto utilizzando le fascere, a volte falsificate o oggetto di furto, senza l'apposizione della placca di caseina e del marchio a fuoco, quest'ultimo in alcuni casi apposto, ma contraffatto, ed infine destinando immediatamente il formaggio sul mercato già porzionato o grattugiato.
- Nell'aprile del 2005, in Cingia de' Botti (CR) venivano denunciate all'A.G. n. 5 persone a vario titolo resesi responsabili dei reati di cui agli artt. 81, 110, 484, 515, 516, 517bis, 640bis C.P. e art. 5 lett. a) L. 283/1962, per aver utilizzato "bioattivatore" nella produzione di formaggio Grana Padano D.O.P., vietato dal disciplinare. Venivano

- sequestrati 500 kg di bioattivatore e 498 forme di Grana Padano, per un valore di € 150.000,00. Il prodotto veniva quindi successivamente declassato dall'ente certificatore a "formaggio a pasta dura" per la successiva commercializzazione;
- nel giugno del 2008, in Borgoforte (MN), veniva deferita all'A.G. n. 1 persona, resasi responsabile dei reati di cui agli artt. 56, 515, 517bis e 473 del C.P., per aver utilizzato delle fascere false, riproducenti il loghi dei formaggi D.O.P. Grana Padano e Parmigiano Reggiano, su forme di formaggio dallo stesso prodotte, ma non rientranti nelle filiere dei predetti prodotti caseari D.O.P. Venivano sequestrare n. 2 fascere e 413 forme di formaggio per un valore di €125.000. Il prodotto veniva quindi successivamente declassato dall'ente certificatore a "formaggio a pasta dura" per la successiva commercializzazione;
  - nell'aprile del 2013, in Rodigo (MN), veniva deferita all'A.G. una persona resasi responsabile dei reati di cui agli artt. 56 e 515 del C.P. con conseguente sequestro di 377 forme di "formaggio duro", prodotto con latte in "nero", per un valore sul mercato di €147.000. Il prodotto veniva quindi successivamente declassato dall'ente certificatore a "formaggio a pasta dura" per la successiva commercializzazione;
- nella regione Friuli Venezia Giulia, tra i prodotti tutelati da marchio DOC, DOP, IGT, troviamo il prosciutto di San Daniele DOP, il formaggio Montasio DOP ed i vini DOC. Il **NAS di Udine**, nell'arco nell'ultimo quinquennio si è occupato di alcune attività per contrastare il fenomeno delle frodi nel comparto agroalimentare, registrate in particolare nei settori lattiero caseario e vitivinicolo:
- settembre 2013: Indagine "COSPALAT" - sono state indagate n.24 persone, a vario titolo responsabili di associazione a delinquere finalizzata alla frode in commercio, al commercio di sostanze alimentari nocive ed all'adulterazione di sostanze alimentari, frode in commercio, commercio di sostanze alimentari nocive, adulterazione di sostanze alimentari ed altro, in capo al consorzio ed alla società che gestiva il laboratorio di analisi in persona dei rispettivi legali rappresentanti pro tempore.
- L'attività criminale consisteva nel raccogliere il latte da diversi allevatori consorziati produttori di latte non certificati per produzione del formaggio MONTASIO DOP, falsificare i documenti di origine e, dopo averlo miscelato con partite di latte proveniente da aziende certificate, farlo passare tutto per latte idoneo alla produzione del formaggio DOP MONTASIO.
- Oltre ad essere mescolato con quello non certificato, il latte veniva anche "sofisticato" mediante annacquamento.
- Attraverso l'attività di campionamento del latte, emergeva un grave problema di contaminazione da aflatossine del tipo M1. Al riguardo, nonostante tutti i consorziati fossero a conoscenza della presenza di micotossine cancerogene, anziché distruggere il latte contaminato, così come previsto dalle normative vigenti, provvedevano alla puntuale miscelazione e diluizione con altro latte non contaminato, al fine di abbatterne il tenore di contaminazione e farlo passare agli eventuali controlli analitici eseguiti in autocontrollo dagli acquirenti.
- L'attività criminale era supportata dalla complicità di un laboratorio di analisi convenzionato con il consorzio, che provvedeva ad alterare i referti analitici in modo da far risultare il latte sempre idoneo per la commercializzazione.

La frode ha coinvolto operatori del settore presenti nelle regioni Friuli Venezia Giulia, Veneto, Toscana, Umbria, Campania e Puglia;

- gennaio 2014: Indagine “LATTERIE FRIULANE” - sono state indagate n.15 persone, tra dipendenti e allevatori consorziati del CONSORZIO COOPERATIVO LATTERIE FRIULANE di Campofornido (UD) - oggi di proprietà di PARMALAT – (il CONSORZIO riuniva circa 150 allevatori, con una produzione di circa 70 milioni di litri di latte all’anno e impiegava circa 250 persone, con un fatturato annuo di circa 60 milioni di euro), per i reati di commercio di sostanze alimentari adulterate, rese pericolose per la salute pubblica, in concorso (artt. 110, 40 comma 2, 81 cpv e 440 c.p.). E’ emersa l’adulterazione di partite di latte destinate all’alimentazione prima che le stesse venissero distribuite per il consumo, miscelandole con un quantitativo sconosciuto di latte contaminato da aflatossine M1 in misura superiore ai limiti di legge (50 ppt) prodotto da allevatori consorziati, pericolose per la salute dei consumatori. Tra le figure principali dell’ipotizzato sodalizio criminale, oltre al responsabile della produzione, figuravano il direttore generale, il responsabile della produzione, il responsabile del laboratorio di analisi interno al consorzio e il responsabile della qualità. L’attività criminale consisteva nel rendere fraudolentemente idoneo al consumo umano attraverso la miscelazione con latte non contaminato, latte che in realtà non lo era perché contaminato da un elevato tenore di aflatossine ben oltre i limiti di legge;
- negli anni 2013/2014, il **NAS di Parma** ha disarticolato un sodalizio criminale responsabile – a vario titolo – di adulterazione o contraffazione di Formaggio Parmigiano Reggiano DOP in quanto prodotto con latte riportante un valore di “aflatoxine M1” superiore ai limiti consentiti dalla legge. L’attività ha portato all’arresto di 4 persone, il complessivo deferimento di 63 soggetti e il sequestro di tonnellate 84 di prodotto caseario del valore di circa € 2.500.000;
- il **NAS di Parma** nel 2014 sequestrava 60 quintali di latte proveniente dalla Germania prossimo all’utilizzo per la produzione di formaggio DOP, ove il disciplinare, invece, prevede l’uso di materia prima locale;
- nell’estate del 2015 il **NAS di Roma** ha deferito all’A.G. i legali responsabili di 5 caseifici per tentata frode in commercio, avendo prodotto e posto in vendita formaggio fresco a pasta filata “mozzarella di latte di bufala”, risultato ad analisi di laboratorio contenere aggiunta di latte vaccino;
- il **NAS di Salerno** nel 2015 ha accertato che un caseificio di quella provincia produceva mozzarella senza approvvigionarsi di latte. Nello specifico, la verifica del sito produttivo evidenziava la disponibilità di ingenti quantitativi di cagliata proveniente dall’est Europa (*un semilavorato che consente di ridurre i tempi della produzione, realizzando interessanti economie sui costi di lavorazione e sul prodotto finito, che di contro presenta caratteristiche di consistenza ed organolettiche assolutamente differenti dal formaggio a pasta filata tutelato dal DOP*) e un anomalo, ingiustificato accumulo di prodotti caseari, di ogni tipo e sorta, provenienti da altri caseifici e dalla grande distribuzione alimentare. Alcuni di questi prodotti sono risultati ancora in corso di validità, taluni scaduti ed altri, addirittura, in stato di intervenuta alterazione. La presenza nel caseificio di mozzarella asseritamente ottenuta da latte di bufala, le avvenute forniture a pizzerie e ristoranti e la presenza di involucri per confezionamento con marchi di caseifici casertani e napoletani, a

fronte dell'assenza di latte da impiegare come materia prima, ha indotto gli inquirenti a supporre che i responsabili della struttura commerciale effettuassero la *produzione* – anche per conto terzi – mescolando alla cagliata i latticini ritirati dal mercato, addizionandoli con prodotti chimici, quali acido citrico e ipoclorito di sodio (anch'essi rinvenuti nel caseificio) per rendere il prodotto finito artificialmente più presentabile e gustoso. Anche l'*affumicatura* dei prodotti lattiero-caseari veniva realizzata con un sistema impensabile e pericoloso per la salute, in relazione alle attrezzature e ai combustibili impropri impiegati (cartone stampato ed altro materiale di rifiuto), infatti, come camera per l'affumicatura veniva impiegato il retro di un furgone in disuso nel quale erano collocati gli alimenti sui quali si convogliavano i fumi prodotti in fusti metallici dotati di impropri comignoli di fortuna.

Più in generale i controlli del comparto caseario conseguono anche alla rilevazione dei prezzi praticati al dettaglio, spesso non compatibili con i costi delle materie prime e della gestione del caseificio. Non viene trascurato altresì il monitoraggio di personaggi che in passato si sono prestati all'utilizzo di materie prime e sostanze non lecite ovvero non consentite.

Ulteriore frode in tale settore è relativa all'uso di cagliate estere refrigerate (per bloccarne la fermentazione) reperite a basso costo nei paesi nordeuropei o dell'est Europa per produrre formaggi a pasta filata (*mozzarelle, nodini, trecce, treccioni, fior di latte, sfoglie, burrate ecc...*), commercializzati come prodotti locali.

Alla fine degli anni '80, tale tipo di cagliata veniva sequestrata nei vari caseifici. Successivamente sempre più pronunce giudiziarie hanno fatto decadere l'ipotesi di truffa e frode in commercio, considerando la cagliata come prodotto intermedio della lavorazione del latte (semilavorato) e non come ingrediente. Pertanto, in etichetta saranno riportate le indicazioni dei componenti essenziali, quindi latte e caglio con eventuale aggiunta di sale. L'uso della cagliata di provenienza estera, pertanto, è perfettamente lecito, tranne che non venga impiegata per la produzione di alimenti soggetti a disciplinari di produzione (es.: caciocavallo silano).

Con puntuale riferimento alla produzione casearia di cui si tratta, si ravvisa l'opportunità di citare alcune significative operazioni di servizio che hanno interessato l'area territoriale citata. Dal 2006 al 2010 le indagini eseguite dal NAS di Napoli, denominate "SOMATHOS e ORO BIANCO", coordinate dalla Direzione Distrettuale Antimafia (*D.D.A.*) di Napoli, hanno permesso di riscontrare in 47 aziende zootecniche bufaline:

- l'utilizzo sugli animali di ormoni della crescita vietati (*somatotropina BOOSTIN-S*), importati illegalmente dalla Corea e dalla Svizzera, per favorire l'aumento fraudolento della lattazione;
- il largo impiego di terapie farmacologiche, con uso di antibiotici e altri farmaci veterinari di provenienza illecita, senza rispettare i previsti tempi di sospensione;
- la rilevante diffusione della brucellosi, tenuta nascosta alterando gli esiti delle profilassi ordinarie eseguite dalle Aziende Sanitarie Locali (*A.S.L.*). Nello specifico, con la complicità dei veterinari, venivano effettuati più prelievi ematici sempre sugli stessi animali, sicuramente sani, ottenendo un numero di campioni di sangue corrispondente al numero totale dei bufali presenti in un determinato allevamento. *L'illecito veniva scoperto tramite gli esami del DNA eseguiti dall'Istituto Zooprofilattico di Portici sui campioni di sangue;*
- l'uso occulto di vaccini anti-brucellosi (*RB51*) di provenienza illecita, somministrati ai bufali con modalità improprie: al di fuori di un piano di profilassi regionale e senza

rispettare i previsti tempi di sospensione; per evitare la diffusione della brucellosi ed il conseguente abbattimento degli animali, come previsto dalla normativa vigente;

- la sistematica falsificazione dei registri e dei documenti in dotazione agli allevatori.

Le indagini si concludevano con:

- l'esecuzione di:
  - 20 ordinanze di custodia cautelare (3 in carcere e 17 domiciliari);
  - 8 ordinanze di obbligo di presentazione alla polizia giudiziaria;
  - 3 ordinanze di divieto dell'esercizio della professione;
- la denuncia in stato di libertà di ulteriori 62 persone a vario titolo coinvolte nei fatti delittuosi oggetto delle indagini;
- il sequestro di:
  - 47 allevamenti di bufale (*di cui due condotti da soggetti - BARONE Michele, pregiudicato e fiancheggiatore del camorrista Zagara Michele, e da PAPA Francesco, camorrista -riconducibili al "clan dei casalesi". L'allevamento BARONE, a seguito del sequestro, ha cessato definitivamente l'attività, mentre l'allevamento PAPA, dopo essere stato dissequestrato e affidato in gestione ai figli, nel 2014, è stato nuovamente sottoposto a sequestro dal NAS di Caserta, per vaccinazione illegale*);
  - 11.891 capi bufalini;
  - 2 caseifici;
  - 460 confezioni di somatotropina;
  - oltre 20.000 confezioni di medicinali ad uso umano e veterinario illegalmente detenute/importate.

#### c. Settore prodotti ittici

Nel novembre-dicembre 2015, di concerto con il Ministero della Salute, questo Comando ha disposto mirati servizi in ambito nazionale volti al controllo della filiera commerciale dei prodotti della pesca, in particolare presso i mercati all'ingrosso e gli "impianti collettivi per le aste", per verificare le condizioni igienico-strutturali degli ambienti, la tracciabilità e la corretta etichettatura dei prodotti confezionati, l'esposizione delle informazioni di legge per il pescato non trasformato, lo stato fisico dei prodotti (congelato/surgelato/fresco), il mantenimento della catena del freddo nonché l'effettiva corrispondenza delle specie ittiche dichiarate. Le attività svolte hanno prodotto:

- l'esecuzione di 931 ispezioni;
- il sequestro di kg. 16.422 di prodotti ittici di varia natura, di cui:
  - kg 11.500 in cattivo stato di conservazione;
  - kg 4.252 conservati in strutture carenti nei requisiti igienico-strutturali;
  - kg 670 di provenienza illecita;
- la contestazione di:
  - 51 infrazioni penali;
  - 265 infrazioni amministrative, per un importo di € 189.824;
- la denuncia di 29 persone alle competenti Autorità Giudiziarie;
- il deferimento di 189 persone alle Autorità Amministrative;
- la chiusura/sequestro di 3 strutture (depositi e laboratori) per mancanze/carenze autorizzative e/o dei requisiti igienico-strutturali, per un valore complessivo di circa € 11.000.000.

Per lo specifico settore si ricorda l'attività d'indagine eseguita nel 2014 dal NAS di Firenze che portava al deferimento di 4 persone, tra imprenditori e veterinari responsabili, a vario titolo, di adulterazione di sostanze alimentari e fraudolento commercio di alimenti pericolosi.

L'operazione interessava le "piattaforme" della grande distribuzione alimentare con il sequestro di uno stabilimento di lavorazione e delle relative attrezzature e di oltre 45.000 kg (per un valore complessivo di oltre € 1.300.000) di prodotti ittici congelati, trattati con ossigeno attivo al fine di commercializzarli come freschi.

#### d. Settore panificazione

Nel settembre 2015, nel quadro delle attività coordinate a livello nazionale e di concerto con il Ministero della Salute, i NAS hanno svolto un monitoraggio sulle attività di commercializzazione, produzione e somministrazione di pane e prodotti da forno, realizzando i seguenti risultati:

- 833 ispezioni;
- sequestrati kg 40.000 di pane, prodotti da forno e alimenti di varia natura, tenuti in assenza di documentazione attestante la provenienza, in locali privi dei requisiti igienico-strutturali e mantenuti in cattivo stato di conservazione;
- contestate:
  - . 24 infrazioni penali (*ex art.5, lett. b), L. 283/1962 - alimenti in cattivo stato di conservazione; art. 5, lett. d), L.283/1962 - alimenti insudiciati; art. 515 C.P. -frode in commercio; art. 692 C.P. - utilizzo di bilance non conformi*);
  - . 554 infrazioni amministrative (*art.6, D. Lgs. 193/2006 – carenze igienico strutturali, omessa notifica inizio attività, mancato possesso attestato di formazione, omessa attuazione piano di autocontrollo; art. 2, D.Lgs. 190/2006 – mancanza rintracciabilità alimenti; art. 18, D. Lgs. 109/1992 - etichettatura non regolamentare; art. 41, lett. b), L. 580/1967 - disciplina lavorazione e commercio pane, cereali e sfarinati - omessa indicazione tipologia di pane posto in vendita*), per un importo di oltre € 400.000;
- segnalate 393 persone, di cui 21 all'Autorità Giudiziaria e 372 all'Autorità Amministrativa;
- chiuse/sequestrate 41 strutture (panifici e depositi alimenti) per mancanze/carenze autorizzative e/o dei requisiti igienico-strutturali, per un valore di circa € 104.000.000.

Nel settore specifico si cita l'attività che ha interessato un particolare prodotto del panorama agroalimentare certificato: il "**Pane di Altamura DOP**" (Bari) ove tutti i processi della filiera (produzione, trasformazione ed elaborazione) avvengono in una ben individuata area geografica, il territorio del comune di Altamura, nel rispetto di un determinato disciplinare standardizzato che elenca le materie prime da utilizzare.

La frode scoperta in due distinte indagini ha avuto ad oggetto l'impiego di "lievito di birra", ingrediente non contemplato dal disciplinare che prevede invece l'utilizzo del lievito madre, vale a dire un impasto di farina e acqua acidificato da un complesso di lieviti e batteri lattici che sono in grado di avviare la fermentazione. Si tratta di una pratica che in qualche modo si è consolidata tra i panificatori del posto, pressatii dalla necessità di sviluppare una produzione su larga scala per soddisfare la domanda di un mercato non solo locale, ma anche nazionale e in taluni casi anche internazionale. L'attività di contrasto condotta dai NAS ha incontrato non poche difficoltà poiché le confezioni del prodotto recano tutte la denominazione "Altamura". Elemento che, se da un lato è reso obbligatorio dalla normativa (ad esempio per indicare la sede dello stabilimento di produzione) dall'altro è diventato fuorviante per il consumatore medio che non conosce l'esistenza di un preciso disciplinare di produzione.

#### e. **Settore vini e alcolici**

Molte aree geografiche d'Italia hanno una vocazione storica alla coltivazione di vigneti, dai quali si ottengono uve per la produzione di vini di pregio. Ne scaturisce, nel contempo, un atavico ricorso a fenomeni illeciti di adulterazione contraffazione e sofisticazione. È ancora vivo il ricordo del vino adulterato con alcol metilico, uno degli episodi più tristi nella storia delle frodi agroalimentari.

Il disciplinare di produzione vini "DOC" ed "IGT" garantisce la qualità del prodotto, in quanto, oltre a individuare la zona di produzione delle uve, ne fissa qualità e quantità produttive, la composizione ampelografica del vino (studio, identificazione e classificazione delle varietà dei vitigni), le pratiche enologiche ammesse e le caratteristiche organolettiche.

L'insieme delle disposizioni contenute nel decreto di produzione si è rivelato di grande efficacia perché è stato propulsore della qualità. Il disciplinare di produzione delle uve atte a dare un vino D.O.C. prevede una resa massima di prodotto ed un preciso quantitativo di quintali ad ettaro. Qualora, per vari motivi (esempio annata non favorevole), non venga raggiunta tale resa massima, alcuni vinificatori inclini ad attuare pratiche illecite, con la partecipazione di ignari e/o compiacenti coltivatori, falsificano la documentazione della produzione indicando un quantitativo maggiore, rispetto a quello raccolto, integrando di fatto i quantitativi con vini e/o uve non D.O.C. e/o I.G.T. e quindi, di minore pregio, ma con maggiori profitti.

I vini a indicazione geografica tipica (IGT) sono sostanzialmente vini da tavola che riportano il nome della località di produzione. Nella definizione delle IGT, fornita dal legislatore, non è indicato il requisito della qualità, anche se, di fatto, il riconoscimento e la protezione che la legislazione estende a questi prodotti consente di inserirli nella piramide della qualità, sopra i vini da tavola. Per tali vini il decreto (disciplinare) stabilisce anche i limiti massimi delle rese dell'uva in vino finito, pronto per il consumo. Tali limiti sono fissati all'80%; nel caso questo valore venga superato, tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare la relativa indicazione geografica tipica e dovrebbe essere declassato. L'operazione di dequalificazione, però, spesso non viene attuata, poiché comporta perdite economiche. Solo una attenta e laboriosa attività investigativa permette di ricostruire l'intera filiera produttiva mediante accertamenti sui terreni coltivati, informazioni testimoniali dei coltivatori e appostamenti in luogo.

L'analisi del fenomeno evidenzia altresì casi di utilizzo di uve da tavola per la produzione di vini. Tale pratica della vinificazione delle uve provenienti da varietà classificate unicamente come uve da tavola è espressamente vietata dal Regolamento Comunitario n. 1622/2000. Queste uve possono essere utilizzate per ottenere "succhi d'uva" oppure in altri impieghi diversi dalla vinificazione. Purtroppo essendo tali uve prive di valore di mercato e tantomeno poco impiegate per la produzione di succhi spesso vengono fraudolentemente utilizzate - mediante la falsificazione di documenti di produzione - per la vinificazione.

Il fenomeno talvolta è agevolato dalla circostanza che le uve da tavola una volta vinificate sono di difficile individuazione a mezzo accertamenti analitici. Le uve da tavola producono un mosto di bassa gradazione a bassi costi che accuratamente trattato con concentrato, glucosio e prodotti atti ad innalzare la gradazione alcolica, danno origine ad un vino che può facilmente essere commercializzato a basso costo, in PET da 5 litri ed entrare nel circuito dei Discount. Altre pratiche illecite nella vinificazione sono rappresentate dall'impiego di saccarosio per aumentare il grado alcolico (tecnica non consentita nel territorio italiano sebbene autorizzata in altri paesi dell'Unione Europea), l'uso di fecce e vinacce (sottoprodotti



della vinificazione) che ben si prestano per dare colore e corposità ad un prodotto privo di tali elementi.

Nel settore degli alcolici sono state eseguite le seguenti attività:

- il **NAS di Cremona** nel maggio 2008, con l'indagine denominata "Vino Grigio", ha accertato frodi riconducibili alla produzione e commercializzazione di vino dichiarato falsamente IGP perché sprovvisto dei requisiti previsti dal disciplinare. Il vino, che nello specifico doveva essere Pinot Grigio IGP, in realtà era privo di rintracciabilità, giustificata e creata ad arte attraverso la compilazione di documenti commerciali all'interno di una cantina "cartiera". Venivano denunciate a vario titolo 11 persone per essersi rese responsabili dei reati p.p. dagli art. 515 e 517 C.P.. Venivano sequestrati 1.184.864 litri di vino, per un valore di € 2.010.862; sequestri avvenuti nelle regioni della Lombardia, Emilia Romagna, Veneto e Piemonte;
- nel novembre 2013, il **NAS di Padova** presso una cantina di Tregnago (VR), sequestrava circa 80 tonnellate di uva rossa destinata all'appassimento per produrre il pregiato vino RECIOTO o AMARONE DELLA VALPOLICELLA, vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita, e 35.000 litri di vino destinati a divenire VALPOLICELLA vino a Denominazione di Origine Controllata, già pronti per la commercializzazione che avrebbero consentito un guadagno di circa € 600.000.

Nell'ambito delle indagini e dalle stime eseguite, con l'ausilio di agronomi della SIQURIA SPA di Soave (Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali), è stato calcolato che i 14 ettari di vigneto di proprietà dell'imprenditore agricolo e di due familiari compiacenti, titolari di altrettante aziende agricole, potevano produrre circa kg 40.000 di uva, in quanto i vigneti si presentavano trascurati, non avendo subito le dovute operazioni di manutenzione e difesa fitosanitaria.

Inoltre, è stato accertato che la frode veniva compiuta mediante l'emissione di documenti di trasporto (DDT) mendaci, che attestavano il conferimento all'azienda produttrice di uve da produttori non appartenenti al territorio della Valpolicella e quindi di qualità non compatibile coi parametri richiesti dal disciplinare di produzione (il quale, tra l'altro, prevede le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti, nonché la zona di produzione, le operazioni di appassimento, di vinificazione e di invecchiamento delle uve).

Per il caso di specie, furono ipotizzati i reati di cui agli artt. 56, 110, 515 e 517 bis del codice penale a carico dell'imprenditore e di due famigliari; il sequestro dei prodotti venne convalidato dalla A.G. precedente;

- nel 2013, il **NAS di Trento** ha accertato che un'azienda vitivinicola ubicata in Cortaccia (BZ) aveva posto in commercio vino etichettato come DOC, senza la preventiva certificazione della Camera di Commercio di Bolzano. L'attività d'indagine, svolta in collaborazione con l'I.C.Q.R.F. (Ispettorato Centrale controllo qualità Repressione Frodi) di San Michele all'Adige (TN), si è sostanziata nell'incrociare i dati derivanti dalla effettiva giacenza fisica del prodotto vinoso in cantina con la documentazione comprovante la produzione e l'offerta in vendita del prodotto finito, etichettato attraverso vetrine virtuali di e-commerce di vari siti internet interessati alla vicenda.

Il titolare della cantina è stato deferito in s.l. all'A.G. di Bolzano ai sensi degli artt. 56 e 517 quater C.P. (tentata contraffazione di indicazioni geografiche e denominazione di origine dei prodotti agroalimentari), sequestrati numerosi vasi vinari e di sostanze non consentite in cantina (succo di frutta) e contestate violazioni di carattere amministrativo;

- settembre 2015: Indagine “SAUVIGNON” - il **NAS di Udine** ha indagato 35 persone e sottoposto a verifiche 40 aziende vitivinicole, tra Friuli Venezia Giulia, Abruzzo e Umbria per ipotesi di reato di frode in commercio, vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine e distribuzione per il consumo umano di alimenti ai quali sono stati aggiunti additivi non ammessi. Ad oggi, sono stati:
  - sequestrati:
    - .. 121 hl di mosto sospettato di essere sofisticato;
    - .. 250 hl di vino imbottigliato e sfuso;
    - .. prodotti chimici e naturali vietati in enologia e trovati in sede di perquisizione presso le varie aziende;
  - eseguite:
    - .. 80 attività di campionamento sui mosti per le analisi di laboratorio, i cui risultati hanno fornito riscontri positivi in ordine alla presenza di sostanze vietate in enologia su campioni di mosto prelevati e affidati ai laboratori di San Michele all’Adige (TN) e di Asti;
    - .. 25 perquisizioni.

Congiuntamente a personale dell’Ufficio ICQRF Nord-Est - Area di Udine del Dipartimento dell’Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari, sono state avviate attività d’indagine nella zona del cividalese e del goriziano, sulla diffusa pratica fraudolenta di sofisticare i vini della tipologia Sauvignon, aromatizzandoli con sostanze esogene, non ammesse sia dal disciplinare della DOC – Collio sia in enologia. Le verifiche indirizzate nei confronti delle aziende che trattano la vendita di aromi alimentari, rendevano palese la presenza di 13 tipologie di aromi riferibili a nomi di vitigni (AROMA SANGIOVESE, AROMA CABERNET, AROMA SAUVIGNON BLANC, AROMA MERLOT).

Al riguardo preme evidenziare che la normativa, purtroppo, non agevola la possibilità di riscontro, poiché tali prodotti, in libera vendita, vengono ceduti dietro emissione di semplice scontrino fiscale, vanificando quindi la possibilità di rintraccio dell’acquirente. Di contro, le attività info-investigativa conducevano ad un enologo della provincia friulana - richiesto da vari produttori di vino perché ritenuto particolarmente capace nell’esaltazione degli aromi - il quale veniva trovato in possesso di preparati chimici, realizzati nel proprio laboratorio casalingo, in parte già immessi nei mosti dei viticoltori con cui collaborava, ovvero in fase di immissione.

Dall’attività di riscontro è emerso che:

- il vino viene puntualmente sofisticato con l’aggiunta di sostanze che, ancorché naturali e/o di sintesi e comprovatamente non nocive per la salute del consumatore, risultano estranee e non ammesse dal disciplinare della DOC ed addirittura in enologia. Ne è l’esempio la riscontrata aggiunta, nelle fasi di vinificazione ed affinamento prima dell’imbottigliamento, del “sale rosa dell’Himalaya”, del pepe nero, della cisteina, di coloranti naturali, di amminoacidi ramificati, ecc.;
- risulta fiorente la pratica della commercializzazione in nero delle uve, in particolare provenienti dalla confinante Slovenia in cui insistono i 2/3 della Zona DOC Collio. A tal proposito, le normative di riferimento danno la possibilità di trasportare le uve senza documentazione al seguito nel raggio di 40 km dalla zona di produzione, con l’obbligo

di fornirla, a richiesta, entro le 24 ore successive al controllo, limitando - di fatto - la possibilità di arginare il fenomeno dell'impiego di uve di altre origini, spacciate per italiane;

- nel 2013 – 2014 il **NAS di Parma** è stato impegnato nelle seguenti indagini che hanno permesso di identificare :
  - una produzione di circa 2.500 lt. di vino DOC dell'area piacentina, adulterata per l'aggiunta di zuccheri ed alcool, al fine di raggiungere il grado alcolico prescritto dal disciplinare ovvero etichettata fraudolentemente (vino prodotto da uve non autoctone);
  - l'utilizzo di sistemi produttivi di Aceto Balsamico (decantazione prodotto vinoso in botti di legno non pregiato) difformi da quelli prescritti dal disciplinare con sequestro di circa 10.000 bottiglie già immesse nella distribuzione al consumo;

- 2013-2015, il **NAS di Napoli** ha condotto un'indagine sulla contraffazione e commercio di champagne “Moët & Chandon” e “Veuve Clicquot Ponsardin” con marchio contraffatto e di illecita provenienza per evasione dell'IVA, che ha interessato varie località della Campania, Veneto, Piemonte, Lazio e Umbria, scaturita dal sequestro presso esercizi commerciali di numerose bottiglie di champagne contraffatto. Si è riusciti a risalire ai responsabili della contraffazione dei prodotti, destinati sia al mercato nazionale che estero, ripercorrendo la filiera di produzione del falso champagne. Ne è derivato il sequestro di ingenti quantitativi di prodotto, nonché di imballaggi, etichette e quant'altro utile per il confezionamento e per l'immissione in commercio di circa 50 mila bottiglie di prodotto.

Il gruppo criminale era attivo principalmente in Campania, con propaggini operative in numerose regioni italiane. Le bottiglie venivano acquistate per la da un'ignara vetreria piemontese e quindi trasferite in aree note per la produzione vinicola, ove venivano riempite con vini bianchi frizzanti (non champagne), per essere poi trasportate nuovamente - allo scopo di sottrarsi ad ogni controllo - in una località dei Castelli Romani, in provincia di Roma, dove venivano “vestite” con etichette contraffatte, per essere infine confezionate in specifici imballaggi riportanti marchi anch'essi contraffatti. Il valore complessivo della merce sequestrata è di circa 400 mila euro. È stato stimato che, se la contraffazione non fosse stata scoperta, il valore dei prodotti immessi sul mercato sarebbe stato di circa 2 milioni di euro, senza contare il danno di immagine che sarebbe stato causato alle Case detentrici dei marchi originali. Agli indagati è stato contestato il concorso nei reati di contraffazione, alterazione o uso di segni distintivi di opere dell'ingegno o di prodotti industriali.

L'operazione ha avuto implicazioni internazionali con l'attivazione della Guardia Civil spagnola, interessata al medesimo fenomeno criminale sul proprio territorio;

- il **NAS di Potenza**, con il coinvolgimento di altri Nuclei A.S., ha recentemente smantellato di un'associazione per delinquere, attiva nel territorio dell'agro nocerino-sarnese e potentino, nonché nell'hinterland napoletano, dedita alla fabbricazione clandestina e successiva immissione nella filiera commerciale di alcol, bevande alcoliche, generi alimentari e detersivi, tutti risultati contraffatti. Gli alcolici venivano inoltre sottratti all'accertamento ed al pagamento dell'accisa. La merce recante marchi di note aziende è stata contraffatta mediante la falsificazione dei marchi e contrassegni. Nel corso dell'operazione sono stati sequestrati:
  - una lito-tipografia, ove erano realizzate etichette e cliché per la falsificazione di noti marchi di champagne;

- . 10 quintali circa di prodotti dolciari (cioccolatini e caramelle);
- . 1.000 litri di alcool etilico e kg 380 di alcool metilico, nonché attrezzature per il sottovuoto per confezionamento degli alimenti;
- . circa 8.000 quintali, tra olio extravergine di oliva e olio di semi di soia.

#### f. **Settore conserve alimentari**

Nel mese di ottobre 2015 un servizio coordinato in ambito nazionale ha consentito ai NAS di accertare irregolarità in alcune attività di produzione, importazione e commercializzazione di conserve alimentari, con particolare riferimento ai prodotti derivati dal pomodoro, con i seguenti risultati:

- 821 ispezioni eseguite;
- sequestrate circa 2.000 tonnellate di conserve alimentari, tra cui passate, pelati e concentrati di pomodoro, nonché confetture di frutta e vegetali vari, poiché mantenute in cattivo stato di conservazione, detenute in assenza di documentazione attestante la provenienza, in locali privi dei requisiti igienico-strutturali o di origine diversa da quella dichiarata;
- contestate:
  - . 41 infrazioni penali (art.5, lett. b), L. 283/1962 - alimenti in cattivo stato di conservazione, art.5, lett. d), L. 283/1962 - alimenti insudiciati, art. 515 C.P. - frode in commercio);
  - . 229 infrazioni amministrative (art. 6, D. Lgs. 193/2006 – carenze igienico strutturali, omessa notifica inizio attività, mancato possesso attestato di formazione, omessa attuazione piano di autocontrollo; art. 2, D.Lgs. 190/2006 – mancanza rintracciabilità alimenti; art. 18, D.Lgs. 109/1992 -etichettatura non regolamentare), per un importo di oltre € 176.000;
- segnalate 183 persone, di cui 19 all’Autorità Giudiziaria e 164 all’Autorità Amministrativa.

Nel corso delle citate attività ispettive sono state chiuse/sequestrate 18 strutture (stabilimenti di trasformazione e depositi alimenti) per mancanze/carenze autorizzative e/o requisiti igienico-strutturali.

Il valore complessivo dei beni immobili e dei materiali sottoposti a sequestro ammonta a circa € 11.500.000.

#### g. **Settore miele**

Nel 2013, il NAS di Bologna ha accertato la commercializzazione di miele dichiarato in etichetta di qualità “acacia italiano” o “mille fiori italiano”, risultato invece contenere una miscela di melassa zuccherina ricavata dal mais e miele “millefiori” proveniente principalmente dalla Cina: Sequestrati 47.479 kg di prodotto.

#### h. **Settore funghi**

Nel 2012, il NAS di Bologna ha rilevato la circolazione di “dubbio” Tartufo fresco o lavorato sott'olio, spacciato e venduto per il noto e pregiato tartufo bianchetto “Tuber Borchii Vittad”. Con la collaborazione della Facoltà di Agraria dell’Università di Bologna, detto prodotto veniva riconosciuto quale “Tuber Oligospermum”, ovvero un tubero nord-africano vietato in Italia, di irrilevante valore commerciale e privo di qualità organolettica e olfattiva. L’indagine consentiva di deferire all’A.G. 4 legali responsabili di aziende ubicate nelle Marche, Emilia

Romagna e Toscana e sottoporre a sequestro due depositi non autorizzati con kg 300 di falso Tartufo, che una volta venduto avrebbe consentito un illecito guadagno stimato in € 55.000 circa. Sono state altresì contestate sanzioni amministrative per € 13.000.

## 6. Raffronto dell'attività operativa 2013-2015 – quadro della situazione

### Sicurezza alimentare. Attività svolta

#### Non conformità

Nel triennio 2013-2015 i Nuclei Antisofisticazioni e Sanità nell'ambito della Sicurezza Alimentare hanno eseguito 115.699 controlli nel quadro delle ordinarie attività istituzionali. Nelle varie circostanze sono state rilevate n. 38.007 “*non conformità*” (circa il 33% del totale dei controlli eseguiti).

Tabella 1. Anno 2013 (prospetto riepilogativo delle “non conformità”)

Descrizione	Non Conformità		
	Controlli	Non conformi	%
Acque e Bibite	1.212	365	30%
Alimenti Dietetici	835	210	25%
Alimenti vari	3.778	1.263	33%
Carni ed Allevamenti	5.371	1.706	32%
Conserven Alimentari	745	173	23%
Farine, Pane e Pasta	7.154	2.622	37%
Latte e Derivati	2.527	748	30%
Olii Grassi	1.113	180	16%
Prodotti Ittici	2.299	612	27%
Prodotti Fitosanitari	1.179	180	15%
Ristorazione	11.895	4.899	41%
Vini ed Alcolici	1.220	337	28%
<b>Totale</b>	<b>39.328</b>	<b>13.295</b>	<b>34%</b>

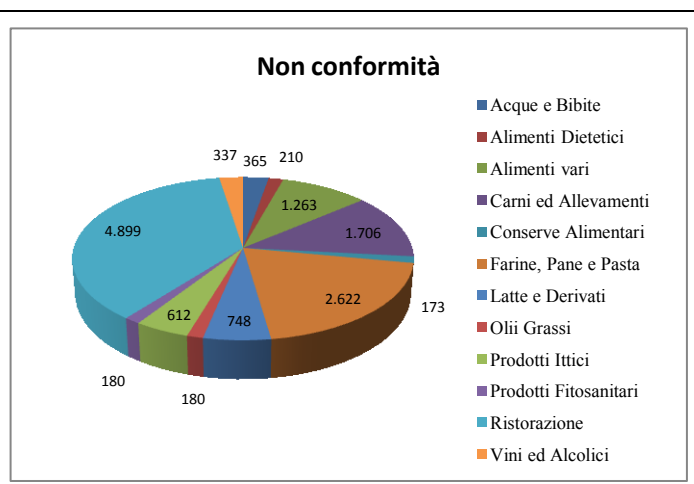


Tabella 2. Anno 2014 (prospetto riepilogativo delle “non conformità”)

Descrizione	Non Conformità		
	Controlli	Non conformi	%
Acque e Bibite	847	247	29%
Alimenti Dietetici	924	150	16%
Alimenti vari	3.659	1.212	33%
Carni ed Allevamenti	4.448	1.392	31%
Conserven Alimentari	543	126	23%
Farine, Pane e Pasta	7.042	2.442	35%
Latte e Derivati	2.046	567	28%
Olii Grassi	1.019	158	16%
Prodotti Ittici	2.062	494	24%
Prodotti Fitosanitari	1.182	178	15%
Ristorazione	12.672	5.220	41%
Vini ed Alcolici	1.141	283	25%
<b>Totale</b>	<b>37.585</b>	<b>12.469</b>	<b>33%</b>

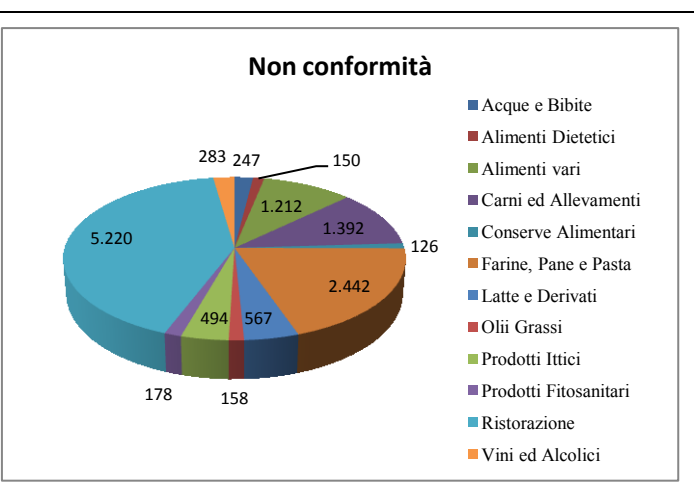


Tabella 3. Anno 2015 (prospetto riepilogativo delle “non conformità”)

Descrizione	Non Conformità		
	Controlli	Non conformi	%
Acque e Bibite	728	200	27%
Alimenti Dietetici	762	130	17%
Alimenti vari	4.258	1.261	30%
Carni ed Allevamenti	4.166	1.344	32%
Conserven Alimentari	1.131	245	22%
Farine, Pane e Pasta	6.528	2.335	36%
Latte e Derivati	2.511	565	23%
Olii Grassi	2.691	401	15%
Prodotti Ittici	2.145	521	24%
Prodotti Fitosanitari	1.077	147	14%
Ristorazione	11.460	4.747	41%
Vini ed Alcolici	1.329	347	26%
<b>Totale</b>	<b>38.786</b>	<b>12.243</b>	<b>32%</b>

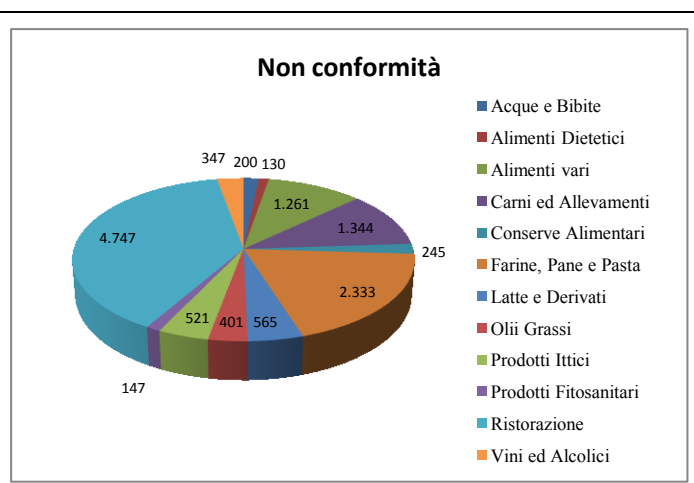


Tabella 4. Triennio 2013- 2015 (prospetto riepilogativo delle “non conformità”)

Descrizione	Non Conformità		
	Controlli	Non conformi	%
Acque e Bibite	2.787	812	29%
Alimenti Dietetici	2.521	490	19%
Alimenti vari	11.695	3.736	32%
Carni ed Allevamenti	13.985	4.442	32%
Conservas Alimentari	2.419	544	22%
Farine, Pane e Pasta	20.724	7.399	36%
Latte e Derivati	7.084	1.880	27%
Olii Grassi	4.823	739	15%
Prodotti Ittici	6.506	1.627	25%
Prodotti Fitosanitari	3.438	505	15%
Ristorazione	36.027	14.866	41%
Vini ed Alcolici	3.690	967	26%
<b>Totale</b>	<b>115.699</b>	<b>38.007</b>	<b>33%</b>

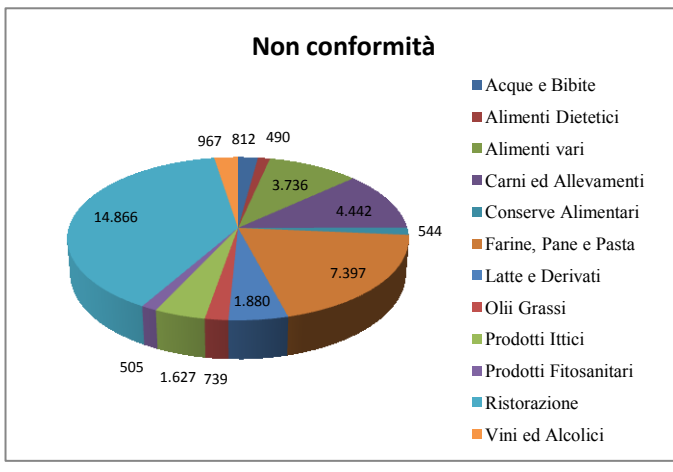
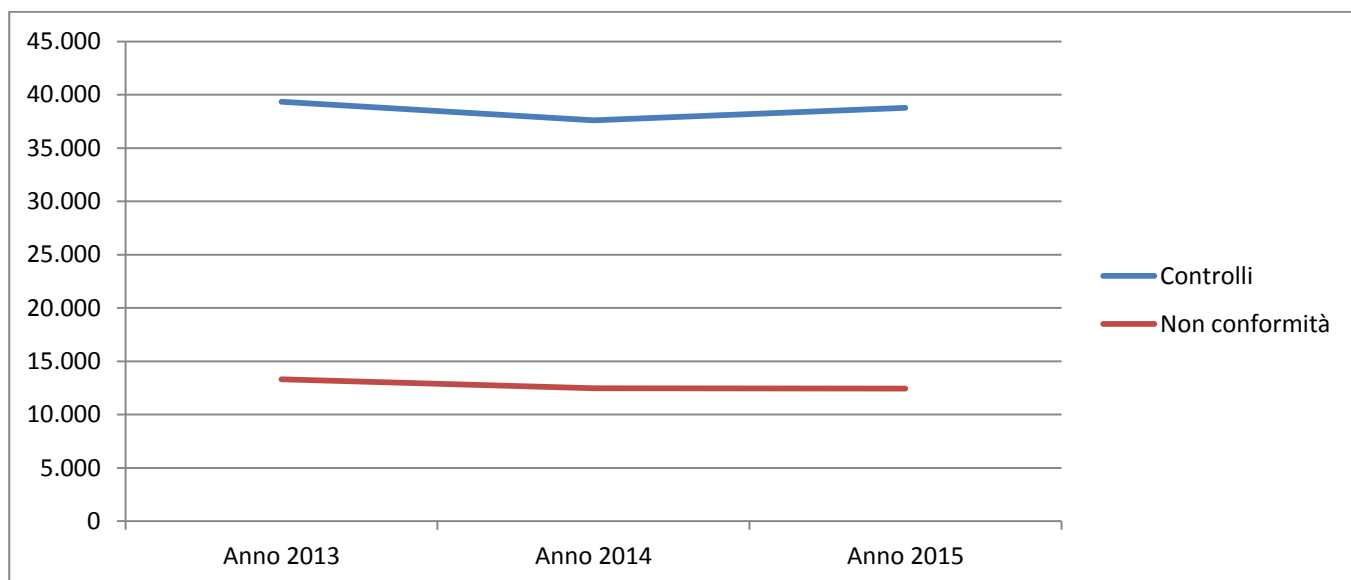


Grafico 1. Triennio 2013- 2015 (andamento dei controlli e delle “non conformità”)



## PROVVEDIMENTI ADOTTATI

Tabella 5. Anno 2013 (prospetto riepilogativo delle misure attuate a seguito delle non conformità)

Descrizione	Persone segnalate		Arrestate	Sanzioni			Sequestri
	amm.vo	penale		penali	amm.ve	Valore sanzioni	Valore in €
Acque e Bibite	273	54	1 <sup>1</sup>	76	466	427.153	21.900.868
Alimenti Dietetici	157	27	0	56	255	308.105	572.027
Alimenti vari	996	150	3 <sup>2</sup>	215	1.815	1.990.544	55.746.802
Carni ed Allevamenti	1.288	356	4 <sup>3</sup>	754	2.311	2.867.419	110.433.753
Conserve Alimentari	164	27	0	53	260	284.670	12.211.227
Farine, Pane e Pasta	2.332	291	0	399	3.665	3.024.043	65.181.679
Latte e Derivati	554	85	7 <sup>4</sup>	178	881	957.689	40.648.843
Oli Grassi	149	93	0	165	224	334.587	8.405.152
Prodotti Ittici	502	125	0	185	742	691.434	5.679.403
Prodotti Fitosanitari	111	82	0	203	158	105.410	6.130.000
Ristorazione	4.136	597	1 <sup>5</sup>	836	6.907	5.885.566	80.840.356
Vini ed Alcolici	270	51	15 <sup>6</sup>	100	425	452.379	30.721.024
<b>Totale</b>	<b>10.932</b>	<b>1.938</b>	<b>31</b>	<b>3.220</b>	<b>18.109</b>	<b>17.328.999</b>	<b>438.471.134</b>

<b>Alimenti sequestrati:</b>	<b>Kg/litri</b>
	10.186.270

<b>Prodotti fitosanitari sequestrati</b>	<b>Kg</b>	<b>Conf.</b>
	113.998	44.778

<b>N. capi sequestrati:</b>	47.224
-----------------------------	--------

<b>N.strutture chiuse/sequestrate:</b>	949
--	-----

### Analisi qualitativa delle sanzioni contestate

Tipologia	Contestazioni	Percentuale sul totale delle violazioni contestate penali o amministrative
<b>Frode in commercio</b> (art. 515,516, 517, 517 quater)	560	17%
<b>Adulterazione e contraffazione di alimenti</b> (art. 440 c.p., 442 c.p. art. 444 c.p. e art. 5 Lett.a L. 283/1962 - sofisticazione)	120	4%
<b>Igiene degli alimenti</b> (art. 5 L. 283/1962- cattivo stato di conservazione e/o alterati ed insudiciati)	847	26%
<b>Etichettatura e tracciabilità degli alimenti</b> (D.lgs. 109/1992 e D.lgs 190/2006)	1.792	10%
<b>Carenze igienico-strutturali</b> (D.lgs 193/2007 e Reg. CE 882/2004)	11.116	61%

<sup>1</sup> Nas di Bologna, arrestata una persona poiché ritenuta responsabile del reato di "stalking" e contaminazione dolosa di acqua confezionata in bottiglia.

<sup>2</sup> Nas di Napoli, tratto in arresto il titolare di un negozio etnico per furto di energia elettrica. Nas di Catania, arrestati i titolari di un ingrosso di alimenti per furto di energia elettrica presso locali destinati a deposito di alimenti .

<sup>3</sup> Nas di Ragusa, arrestati 2 allevatori per aver abbattuto capi ovicaprini non produttivi in sostituzione di altri animali affetti da Brucellosi, per i quali sono stati percepiti - indebitamente - i conseguenti indennizzi. Nas di Palermo, arrestate 2 persone per furto di energia elettrica presso una rivendita abusiva di carni.

<sup>4</sup> Operazione Cospalat. Nas di Udine, tratte in arresto 7 persone poiché responsabili di associazione per delinquere finalizzata all'immissione in commercio di formaggi DOP prodotto con latte contaminato da aflatossine in quantità superiore ai limiti consentiti dalla legge.

<sup>5</sup> Nas di Perugia, arrestato il titolare di un'attività di ristorazione per sfruttamento della prostituzione.

<sup>6</sup> Operazione Italian wine Company. Arresti effettuati a seguito delle risultanze investigative di due distinte attività d'indagine che hanno permesso di risalire ad un' associazione per delinquere finalizzate alla frode ed alla ricettazione di vini DOC e DOCG.



Tabella 6. Anno 2014 (prospetto riepilogativo delle misure attuate a seguito delle non conformità)

Descrizione	Persone segnalate		Arrestate	Sanzioni			Sequestri
	amm.vo	penale		penali	amm.ve	Valore sanzioni	Valore in €
Acque e Bibite	222	30	0	36	403	339.094	5.390.100
Alimenti Dietetici	114	20	0	43	237	245.741	404.763
Alimenti vari	983	131	1 <sup>7</sup>	218	1.795	1.957.919	37.667.578
Carni ed Allevamenti	1.049	370	3 <sup>8</sup>	765	1.756	1.892.191	141.734.298
Conserve Alimentari	101	31	0	39	157	117.729	12.809.148
Farine, Pane e Pasta	2.158	282	0	394	3.312	2.364.405	65.705.796
Latte e Derivati	450	161	6 <sup>9</sup>	416	673	791.615	45.686.416
Olii Grassi	140	14	0	26	193	144.070	7.786.669
Prodotti Ittici	428	77	0	110	623	566.985	31.629.505
Prodotti Fitosanitari	117	68	0	74	176	263.865	5.192.040
Ristorazione	4.540	547	1 <sup>10</sup>	752	7.796	6.380.711	88.472.395
Vini ed Alcolici	233	55	0	132	377	322.764	16.479.814
<b>Totale</b>	<b>10.535</b>	<b>1.786</b>	<b>11</b>	<b>3.005</b>	<b>17.498</b>	<b>15.387.090</b>	<b>458.958.522</b>

<b>Alimenti sequestrati:</b>	<b>Kg/litri</b>
	10.186.270

<b>Prodotti fitosanitari sequestrati</b>	<b>Kg</b>	<b>Conf.</b>
	113.988	44.788

<b>N. capi sequestrati:</b>	47.724
-----------------------------	--------

<b>N.strutture chiuse/sequestrate:</b>	949
--	-----

#### Analisi qualitativa delle sanzioni contestate

Tipologia	Contestazioni	Percentuale sul totale delle violazioni contestate penali o amministrative
<b>Frode in commercio</b> (art. 515,516, 517, 517 quater)	593	20%
<b>Adulterazione e contraffazione di alimenti</b> (art. 440 c.p., 442 c.p. art. 444 c.p. e art. 5 Lett.a L. 283/1962 - sofisticazione)	232	8%
<b>Igiene degli alimenti</b> (art. 5 L. 283/1962- cattivo stato di conservazione e/o alterati ed insudiciati)	654	22%
<b>Etichettatura e tracciabilità degli alimenti</b> (D.lgs. 109/1992 e D.lgs 190/2006)	1.712	10%
<b>Carenze igienico-strutturali</b> (D.lgs 193/2007 e Reg. CE 882/2004)	11.508	66%

<sup>7</sup> Nas di Torino, arrestato un apicoltore per coltivazione illegale di canapa indiana.

<sup>8</sup> Nas di Perugia, arrestato un allevatore per detenzione illegale di arma da fuoco con matricola abrasa. Attività svolta nell'ambito dell'operazione "Lio" a seguito della quale è stata disarticolata un'associazione per delinquere dedita alla frode in commercio ed all'adulterazione di sostanze alimentari, poiché hanno avviato alla macellazione capi bovini affetti da malattie infettive/diffusive (tubercolosi, brucellosi e blue-tongue). NAS di Perugia, arrestati, durante un controllo ispettivo presso un deposito etnico di carni 2 cittadini extra-comunitari trovati in possesso di sostanze stupefacenti.

<sup>9</sup> Operazione "Toxic Milk" del NAS di Parma 4 arresti. Disarticolata un'associazione per delinquere dedita alla produzione di formaggio dop con latte contaminato da aflatoxine in quantità superiore ai limiti consentiti dalla legge.  
Operazione "Via lattea" del NAS di Cremona 1 arresto. Disarticolata un'associazione per delinquere dedita alla commercializzazione ed all'impiego illegale di farmaci ad azione anabolizzante al fine di aumentare la produzione di latte negli animali da reddito.  
Operazione "Latterie friulane del NAS di Udine. Tratta in arresto una persona per associazione per delinquere, che unitamente ad altri indagati in stato di libertà, hanno prodotto formaggio dop con latte contaminato da aflatoxine in quantità superiore ai limiti consentiti dalla legge.

<sup>10</sup> Nas di Milano, arrestata una puericultrice per maltrattamenti. Attività scaturita nell'ambito dei controlli igienico sanitari effettuati su una mensa scolastica.

Tabella 7. Anno 2015 (prospetto riepilogativo delle misure attuate a seguito delle non conformità)

Descrizione	Persone segnalate		Arrestate	Sanzioni			Sequestri
	amm.vo	penale		penali	amm.ve	Valore sanzioni	Valore in €
Acque e Bibite	165	20	1 <sup>11</sup>	29	257	289.388	3.004.201
Alimenti Dietetici	107	13	0	27	171	235.256	984.660
Alimenti vari	1.009	148	0	228	1.693	1.575.218	64.125.060
Carni ed Allevamenti	1.066	304	1 <sup>12</sup>	629	1.729	1.936.779	78.670.485
Conserve Alimentari	233	38	0	70	329	271.578	20.002.635
Farine, Pane e Pasta	2.045	247	0	330	3.240	4.658.930	49.689.822
Latte e Derivati	426	144	0	330	624	616.128	34.525.685
Olii Grassi	345	58	0	123	584	403.760	29.503.979
Prodotti Ittici	388	105	0	167	548	444.680	10.540.855
Prodotti Fitosanitari	110	31	0	36	176	152.947	781.060
Ristorazione	4.109	498	0	771	6.798	5.469.276	102.701.942
Vini ed Alcolici	261	117	0	233	422	416.960	41.255.011
<b>Totale</b>	<b>10.264</b>	<b>1.723</b>	<b>2</b>	<b>2.973</b>	<b>16.567</b>	<b>16.460.899</b>	<b>435.785.395</b>

<b>Alimenti sequestrati:</b>	<b>Kg/litri</b>
	25.210.767

<b>Prodotti fitosanitari sequestrati</b>	<b>Kg</b>	<b>Conf.</b>
	4.413	7.913

<b>N. capi sequestrati:</b>	37.168
-----------------------------	--------

<b>N.strutture chiuse/sequistrate:</b>	1.035
--	-------

#### Analisi qualitativa delle sanzioni contestate

Tipologia	Contestazioni	Percentuale sul totale delle violazioni contestate penali o amministrative
<b>Frode in commercio</b> (art. 515,516, 517, 517 quater)	572	19%
<b>Adulterazione e contraffazione di alimenti</b> (art. 440 c.p., 442 c.p. art. 444 c.p. e art. 5 Lett.a) L. 283/1962 - sofisticazione)	210	7%
<b>Igiene degli alimenti</b> (art. 5 L. 283/1962- cattivo stato di conservazione e/o alterati ed insudiciati)	630	21%
<b>Etichettatura e tracciabilità degli alimenti</b> (D.lgs. 109/1992 e D.lgs 190/2006)	1291	8%
<b>Carenze igienico-strutturali</b> (D.lgs 193/2007)	11.932	72%

<sup>11</sup> Nas di Bologna, arrestata una persona poiché ritenuta responsabile del reato di "stalking" e contaminazione dolosa di acqua confezionata in bottiglia.

<sup>12</sup> Nas di Caserta, arrestato il titolare di un allevamento bufalino per furto di energia elettrica.

Tabella 8. Triennio 2013- 2015 (prospetto riepilogativo delle misure attuate a seguito delle non conformità)

Descrizione	Persone segnalate		Arrestate	Sanzioni			Sequestri
	amm.vo	penale		penali	amm.ve	Valore sanzioni	Valore in €
Acque e Bibite	660	104	2	141	1.126	1.055.635	30.295.169
Alimenti Dietetici	378	60	0	126	663	789.102	1.961.450
Alimenti vari	2.988	429	4	661	5.303	5.523.681	157.539.440
Carni ed Allevamenti	3.403	1.030	8	2.148	5.796	6.696.389	330.838.536
Conserve Alimentari	498	96	0	162	746	673.977	45.023.010
Farine, Pane e Pasta	6.532	820	0	1.123	10.213	10.037.378	180.577.297
Latte e Derivati	1.430	390	13	924	2.178	2.365.432	120.860.944
Olii Grassi	634	165	0	314	1.001	882.417	45.695.800
Prodotti Ittici	1.318	307	0	462	1.913	1.703.099	47.849.763
Prodotti Fitosanitari	338	181	0	313	510	522.222	12.103.100
Ristorazione	12.785	1.642	2	2.359	21.501	17.735.554	272.014.693
Vini ed Alcolici	764	223	15	465	1.224	1.192.103	88.455.849
<b>Totale</b>	<b>31.728</b>	<b>5.447</b>	<b>44</b>	<b>9.198</b>	<b>52.174</b>	<b>49.176.989</b>	<b>1.333.215.052</b>

<b>Alimenti sequestrati:</b>	<b>Kg/litri</b>
	45.583.307

<b>Prodotti fitosanitari sequestrati</b>	<b>Kg</b>	<b>Conf.</b>
	232.409	97.493

<b>N. capi sequestrati:</b>	132.116
-----------------------------	---------

<b>N.strutture chiuse/sequistate:</b>	2.933
---------------------------------------	-------

#### Analisi qualitativa delle sanzioni contestate

Tipologia	Contestazioni	Percentuale sul totale delle violazioni contestate penali o amministrative
<b>Frode in commercio</b> (art. 515 c.p., art. 516 c.p., art. 517 c.p., art. 517 quarter c.p.)	1.725	19%
<b>Adulterazione e contraffazione di alimenti</b> (art. 439 c.p., art. 440 c.p., 442 c.p. art. 444 c.p. e art. 5 Lett.a) L. 283/1962 - sofisticazione)	562	6%
<b>Igiene degli alimenti</b> (art. 5 L. 283/1962- cattivo stato di conservazione e/o alterati ed insudiciati)	2.131	23%
<b>Etichettatura e tracciabilità degli alimenti</b> (D.lgs. 109/1992 e D.lgs 190/2006)	4.795	9%
<b>Carenze igienico-strutturali</b> (D.lgs 193/2007 e Reg. CE 882/2004)	34.556	66%

Grafico 2. Triennio 2013-2015 (frodi commerciali e frodi sanitarie)

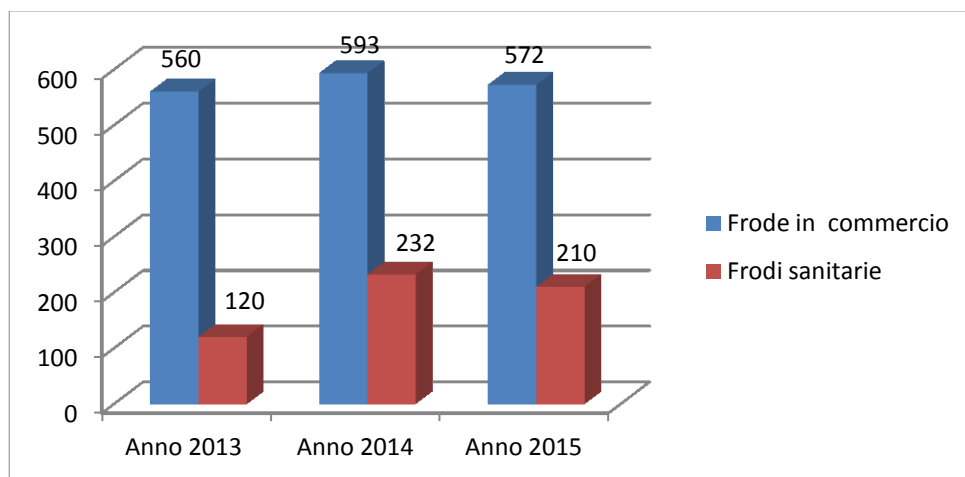


Grafico 3. Triennio 2013-2015 (incidenza delle frodi commerciali sul totale delle infrazioni penali contestate)

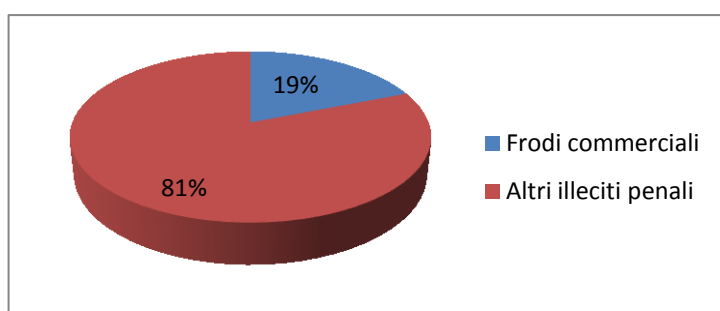


Grafico 4. Triennio 2013-2015 (incidenza delle frodi sanitarie sul totale delle infrazioni penali contestate)

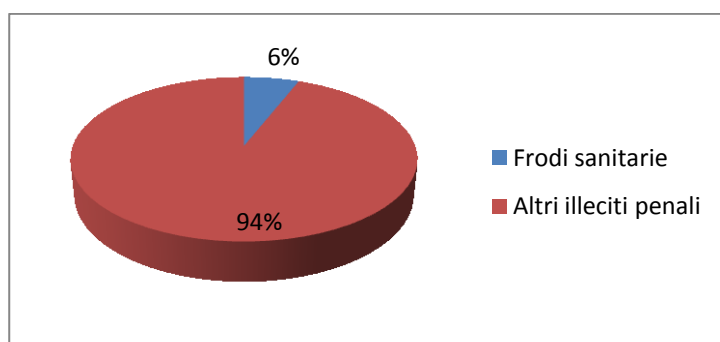


Grafico 5 Triennio 2013-2015 (incidenza delle frodi commerciali e sanitarie sul totale delle infrazioni penali contestate)

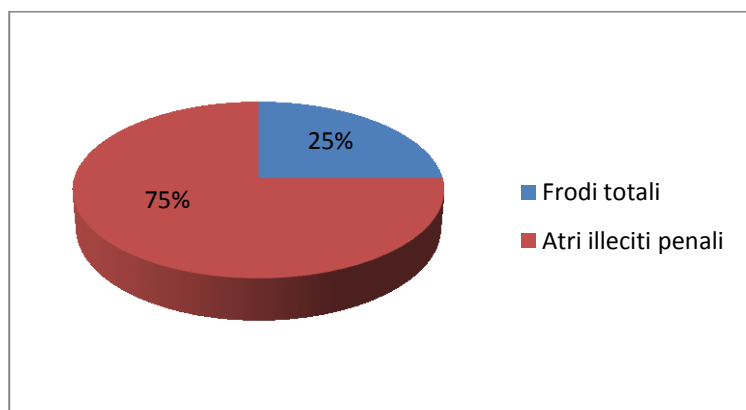


Grafico 6 Triennio 2013-2015 delle frodi commerciali distinto per settore operativo

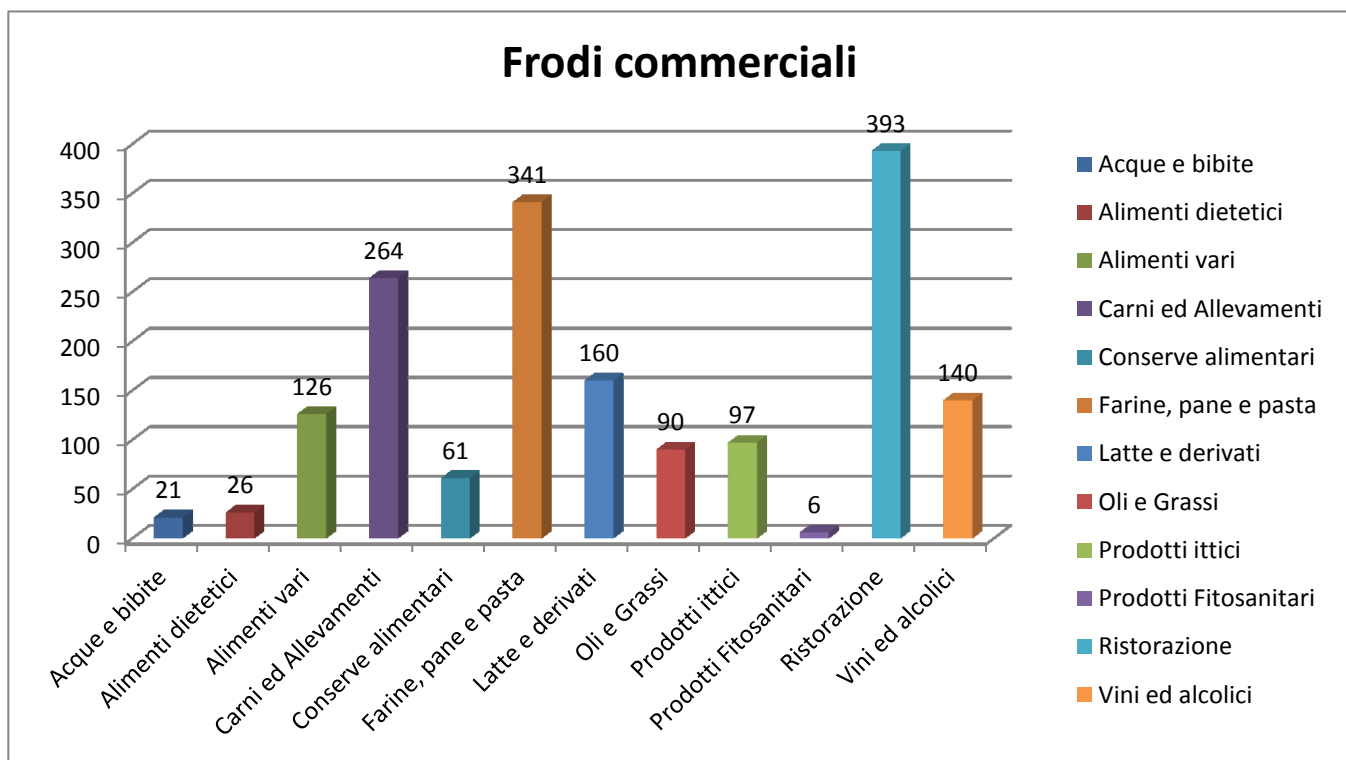


Grafico 7 Triennio 2013-2015 delle frodi sanitarie distinto per settore operativo

