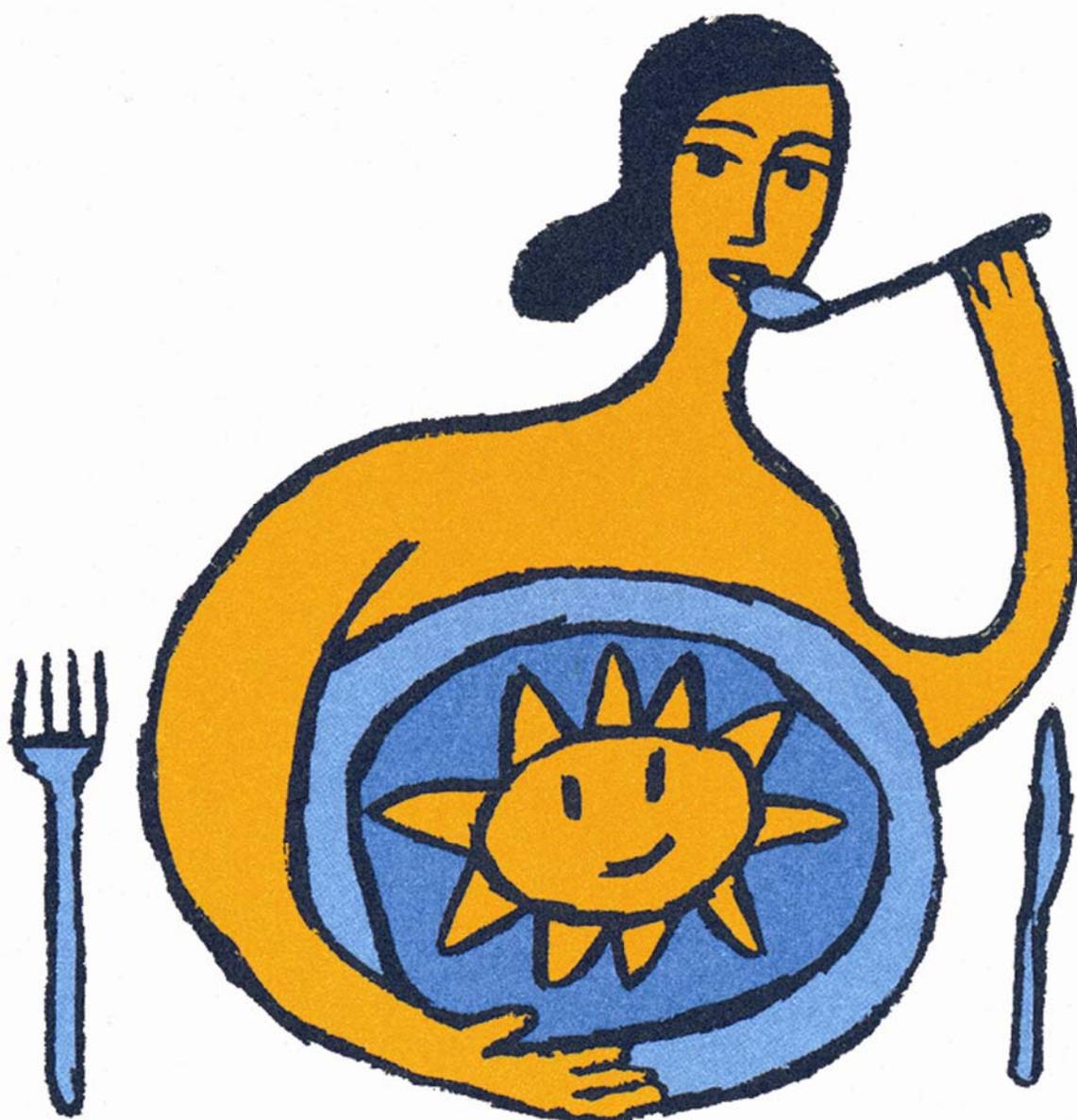


MOVIMENTO DIFESA DEL CITTADINO (MDC) E LEGAMBIENTE

ITALIA A TAVOLA 2008

V RAPPORTO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE



**EMBARGO ORE 12.00
DEL 12 SETTEMBRE 2008**

MDC E LEGAMBIENTE PRESENTANO

ITALIA A TAVOLA 2008

V° RAPPORTO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

Vizi e virtù della filiera del cibo italiano: bufale infette e pesce avariato, cibo scaduto e falso Made in Italy, ma anche tante esperienze di filiere virtuose e prodotti eccellenti, attenzione al territorio e alla sicurezza del consumatore

**Quasi 40mila controlli per Ispettorato per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari; 968 i campioni prelevati sugli scaffali per il Piano di controllo sugli Ogm; 1.261 le ispezioni del Corpo Forestale; 300mila i controlli per terra e per mare della Guardia Costiera; 28.173 quelli dei Carabinieri per la Sanità; quasi 3mila le notifiche al sistema di allerta comunitario:
ecco tutti i dati delle attività di controllo svolte nel 2007**

L'agroalimentare italiano, settore trainante della nostra economia, non brilla solo per le preziose eccellenze qualitative note nel mondo, ma anche per il gran numero dei controlli e delle ispezioni sistematicamente effettuate dai diversi organismi preposti a garantire la legalità e la sicurezza in un comparto produttivo intimamente legato anche alle nostre questioni culturali, identitarie, tipiche.

Un lavoro che ha portato nel 2007 a ingenti sequestri evitando che sulle tavole degli italiani arrivassero prodotti scaduti, contraffatti, in cattivo stato di conservazione o di origine incerta.

Non mancano infatti i casi eclatanti di sequestri ed arresti nell'ambito di indagini che hanno visto coinvolti diversi attori, dagli allevatori e i veterinari impegnati in una truffa che ha riguardato numerosi allevamenti di bufale infette, ai casi di truffa ai danni dei prodotti Made in Italy, piuttosto che le ripetute azioni contro la diffusione illegale di cibi scaduti, mal conservati, rietichettati, spesso provenienti dalla Cina e destinati proprio al consumo nei ristoranti cinesi.

In particolare, ammonta a **22 milioni di euro il valore dei sequestri effettuati dall'ICQ** (Istituto Controllo Qualità del ministero delle Politiche Agricole), a seguito di **733 sequestri e 478 notizie di reato registrate nel corso delle 39.500 ispezioni realizzate**. Nell'ambito del Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di **Ogm** il ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali ha invece analizzato **803 campioni di prodotti in commercio, di cui 72 risultati contaminati**. Attività sostenuta anche nell'ambito del **sistema di allerta comunitario**, con ben **2.933 notifiche** pervenute alla Commissione europea, il 2,1% in più rispetto al 2006. Per quanto riguarda i **Nas** invece, sono stati sequestrati oltre **14milioni di chili di prodotti alimentari per un valore di oltre 120 milioni di euro**, mentre il **Corpo Forestale** ha effettuato oltre **1.200 controlli**, di cui 298 nel settore zootecnico, 125 in quello dell'agricoltura biologica e 51 relativi al settore degli organismi geneticamente modificati e **notificato 144 sanzioni amministrative per un ammontare di quasi 30.500.000 euro**. Numeri importanti anche le attività delle **Capitanerie di Porto che nel corso del 2007 hanno effettuato 50.534 controlli da parte delle unità navali e 250.188 ispezioni, controlli e visite ai punti di sbarco, alle attività commerciali etc.**

E' questo, in sintesi, il quadro che emerge da **Italia a Tavola 2008, V rapporto sulla sicurezza alimentare realizzato dal Movimento Difesa del Cittadino e da Legambiente** presentato oggi a Roma nel corso di una conferenza stampa che ha visto la partecipazione dei rappresentanti delle Forze dell'ordine e degli enti competenti oltre agli interventi di **Antonio Longo, presidente del Movimento Difesa del Cittadino** e di **Francesco Ferrante della Segreteria Nazionale di Legambiente**.

“Il quadro offerto da **Italia a Tavola 2008** – ha affermato **Antonio Longo** - conferma **il persistere di preoccupanti aree di illegalità nella filiera alimentare**, che vanno dalla sofisticazione dei prodotti a marchio protetto al commercio criminale di prodotti pericolosi per la salute dei consumatori. Ma è anche **positivo per quel che riguarda il sistema dei controlli, numerosi e puntuali da parte dei vari organismi che presiedono alla sicurezza alimentare**. Le quantità di sequestri e di provvedimenti continuano ad essere rilevanti, soprattutto in alcune specifiche aree del Paese e in alcuni settori produttivi, come quello delle carni e quello dei vini. **C'è però nei produttori e nel sistema commerciale una crescente consapevolezza dell'importanza del cibo sicuro e di qualità. Per questo abbiamo voluto segnalare alcune esperienze particolarmente significative nel settore del**

biologico, del km zero e dei ristoranti certificati per categorie speciali di consumatori. Questo sarà un appuntamento annuale e segnalerà ai consumatori esperienze di cui fidarsi per sicurezza e qualità”.

“Nel dossier di quest’anno, sicurezza e qualità si confermano quali parole chiave del settore agroalimentare italiano – **ha dichiarato Francesco Ferrante** -. Per garantire i consumatori e i produttori del buon Made in Italy infatti, i controlli regolari e sistematici delle diverse Forze dell’ordine e degli enti preposti, si sono arricchiti anche del controllo sui prodotti commercializzati via internet e delle prime indagini relative alla presenza di Ogm nei cibi in commercio che segnalano già significativi casi di contaminazione da Ogm e che quindi è auspicabile siano rafforzati in futuro. **Eppure, a garanzia della salute dei consumatori e delle produzioni eccellenti sarebbe utile lavorare meglio anche sulla prevenzione e non solo sulla repressione. E da questo punto di vista sarebbe necessaria ad esempio una ben maggiore incisività dell’Agenzia per la sicurezza alimentare europea (Efsa) che, invece, continua a perdere tutte le occasioni per battere un colpo a favore dei consumatori europei autorizzando senza troppi scrupoli, il via libera a piante ogm di cui non abbiamo bisogno, a maggiori concentrazioni di pesticidi nei prodotti ortofrutticoli ecc, e di fatto invalidando tutti gli sforzi condotti in Italia a tutela della qualità e del benessere agricolo e alimentare”.**

I controlli in breve

Irregolare etichettatura di partite di olio extravergine di oliva per illecito riferimento a denominazioni di origine; usurpazione, imitazione o evocazione di una denominazione protetta o del segno distintivo o del marchio nella designazione e presentazione di formaggi, sementi di mais risultate positive alla presenza di Ogm, irregolare etichettatura e presentazione di vini, sia comuni che di qualità registrata: dalla relazione annuale dell’attività svolta **dall’Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari** risultano **39.500 ispezioni** effettuate e oltre **29.500 operatori controllati** nel corso dell’anno. Complessivamente sono stati **controllati circa 92.000 prodotti e analizzati 11.000 campioni di cui il 9% sono risultati irregolari**. La ripartizione delle attività di controllo eseguite vede tra i prodotti più controllati quelli del **settore vitivinicolo, olii e grassi, lattiero caseario e ortofrutta**. Inoltre, l’Ispettorato ha elevato circa **4.700 contestazioni amministrative, eseguendo 733 sequestri per un valore economico di circa 22,7 milioni di euro e inoltrando 478 notizie di reato** all’Autorità Giudiziaria competente.

Oltre 1200 controlli, di cui 298 nel settore zootecnico, 125 in quello dell'agricoltura biologica e 51 relativi al settore degli organismi geneticamente modificati e 144 sanzioni amministrative per un ammontare di quasi 30.500.000 di euro. È questa invece la traduzione in numeri dell'attività di controllo e di verifica della qualità dei prodotti agricoli svolta dal **Corpo forestale dello Stato (CFS) lo scorso anno.**

Presenza di micotossine, salmonella e additivi e coloranti fuori le norme di legge. Queste le irregolarità principali evidenziate dal **Rapporto sull'attività del sistema di allerta** per alimenti e mangimi nell'anno 2007 redatto dal Dipartimento per la Sanità pubblica veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli alimenti del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, attraverso le 2.933 notifiche pervenute dalla Commissione Europea, dagli uffici periferici e dagli Assessorati alla Sanità delle regioni.

Circa 30 le tonnellate di prodotti ittici sequestrate con etichette false riguardo l'origine, **200 chili di pesce azzurro congelato** trasportato **senza il rispetto delle norme della catena del freddo** e **900 chili di mitili dichiarati a rischio per la salute pubblica.** E ancora: **pesce scongelato e venduto come fresco**, prodotti venduti senza il rispetto delle minime norme igieniche: a contatto con la polvere e con i gas di scarico dei veicoli in transito. Ecco alcuni degli esiti delle operazioni svolte nel corso del 2007 dalla **Guardia Costiera attraverso i 50.500 controlli in mare e circa 250.200 ispezioni a terra**, ovvero ai punti di sbarco, nelle pescherie o presso le attività commerciali.

Ma a completezza del quadro sull'Italia a tavola, il dossier del 2008 si è arricchito di uno specifico capitolo dedicato al *miglio*, alle buone pratiche e alle esperienze migliori che caratterizzano il panorama dell'agroalimentare nel Belpaese.

Il **Movimento Difesa del Cittadino e Legambiente** quindi hanno consegnato oggi il **PREMIO ITALIA A TAVOLA** a 9 esempi di buone pratiche: c'è la storia di 4 piccoli comuni delle Marche che hanno deciso di unire le loro forze e fare economia di scala nel settore delle mense biologiche, ispirato alla tutela delle tipicità locali, sempre più minacciate dalla globalizzazione e dalla contraffazione; c'è il progetto Ristorante Tipico nel quale più esercizi hanno creato una rete e dato vita ad una certificazione volontaria legata alla offerta di cibi del territorio ma anche alla sicurezza alimentare. Ma l'Italia a Tavola non pensa solo al gusto e alla tradizione, ma anche all'ambiente. Tra gli esempi di buone

pratiche che vi proponiamo ci sono le esperienze di chi ha saputo coniugare sicurezza e qualità alimentare con la sostenibilità ambientale, come i farmers market o i circuiti di ristoranti a km zero.

Ricevono il PREMIO ITALIA A TAVOLA:

- “Gestione sostenibile della mensa scolastica – Comune di Campolongo Maggiore (VE)” segnalato da Aiab
- “Consorzio per la mensa bio” segnalato da Aiab
- “Mensa biologica per cinque comuni dell'ULSS n°4 “Alto Vicentino” di Thiene” segnalato da Aiab
- “Prodotti tipici e biologici nei menù delle mense universitarie di Firenze” segnalato da Aiab
- “Farmers market e vendita diretta” segnalato da Coldiretti
- “Milk Slot Machines” segnalato da Coldiretti
- “Menù a km zero” segnalato da Coldiretti
- “Bollino blu della Ristorazione” segnalato da Fipe
- “Ristorante Tipico” segnalato da Fipe.

INDICE

CAP. I - L'attività operativa dei Carabinieri per la Sanità	Pag. 7
CAP. II - I controlli 2007 dell'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari	Pag. 14
CAP. III - Il Corpo Forestale dello Stato e la tutela della salute dei cittadini	Pag. 33
CAP. IV - Il sistema di allerta comunitario	Pag. 35
CAP. V - I controlli delle Capitanerie di Porto	Pag. 39
CAP. VI - Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di Ogm	Pag. 48
PREMIO ITALIA A TAVOLA	Pag. 52
APPENDICE - Il calendario delle frodi alimentari (notizie da agenzie stampa, quotidiana e segnalazioni dalle nostre sedi)	Pag. 63

Dossier a cura di: Silvia Biasotto, Milena Dominici, Daniela Sciarra
Copertina: Marco Lovisatti

CAP. I L'ATTIVITA' OPERATIVA DEI CARABINIERI PER LA SANITA'
Anno 2007

Circa 20 arresti e 13 allevamenti bufalini sequestrati nella provincia di Caserta per bufale infette; scoperti a Palermo **13mila chili di alimenti vegetali per conserve in cattivo stato di conservazione;** circa 14.500 confezioni di tonno al mercurio per un valore complessivo di oltre 40 mila euro; bande criminali sgominate perché dedite alla **contraffazione anche dei marchi simbolo del Made in Italy.** Queste alcune delle operazioni più importanti del 2007 portate a termine dai **Carabinieri per la Sanità.**

Notizie e numeri che minacciano la salute delle nostre tavole e anche la fiducia dei consumatori. La notizia positiva è che i sequestri ci sono perché gli organi preposti al controllo nel settore della sicurezza alimentare, come i Nas, svolgono egregiamente il loro lavoro. **Sono oltre 28mila le ispezioni svolte dal Corpo nel 2007.** Il settore maggiormente controllato risulta essere quello della Ristorazione (7.952) seguito da Carni e Allevamenti (6.105) e Farine, pane, pasta (3.879).

Ammonta a oltre 121 milioni di euro il valore dei sequestri condotti dai Nas. Dato che testimonia quanto il comparto agroalimentare sia sempre di più un settore appetitoso per le organizzazioni criminali. Oltre 14 milioni i chilogrammi di prodotti sequestrati , 5.559 le infrazioni penali e 853 le strutture chiuse per motivi di salute pubblica.

Anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr. amministrative		Persone			Strutture		Sequestri	
			contestate	Somme oblate €	Arr. te	Segnalate Aut. Giud.	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Seq.	Kg	Valore €
2006	35.138	4.189	17.922	1.664.712	39	2.411	9.759	861	495	60.369.700	52.053.309
2007	28.173	5.559	18.787	1.849.847	47	2.918	8.568	853	595	14.271.352	121.210.469

SICUREZZA ALIMENTARE ANNO 2007

SETTORE OPERATIVO ¹	ISPE- ZIONI	Infraz. Penali	Infrazioni Amministrative			PERSONE			CAMPIONI PRELEVATI ²	Strutture		SEQUESTRI			
			Contest ate	Nr. *	Somme Obl.	Arr.te	Seg. AG	Seg. AA		Chiuse per motivi di salute pubblica	Seq.te	Chilogrammi	Conf.ni	Nr. Capi	Valore seq.
Acqua e bibite	764	58	298	24	12.684	0	43	142	456	18	8	205.190	3.208.941	0	3.725.503
Alimenti dietetici	459	41	83	10	25.052	0	31	66	128	3	2	241	136.228	0	1.074.819
Carni e allevamenti	6.105	2.004	5.574	342	572.546	43	1.080	1.570	16.608	130	126	204.644	35.687	157.290	71.446.036
Conserven alimentari	1.010	150	525	54	43.493	0	84	287	606	28	17	816.716	2.393.440	0	6.178.294
Farine, pane e pasta	3.879	382	2.751	456	313.990	1	256	1.432	795	136	64	2.027.908	75.312	0	4.715.268
Latte e derivati	2.421	637	1.100	373	73.000	0	271	622	949	95	82	826.862	116.937	1.452	11.945.234
Mangimi e prod. Zoo.	483	33	41	11	3.544	0	25	31	292	3	3	495.900	2.814	0	1.477.292
Olii e grassi	1.653	642	519	86	37.518	0	151	288	560	20	13	497.482	41.629	0	1.236.295
Prodotti ittici	1.555	400	564	63	64.652	0	223	343	176	31	23	156.171	1.569.662	0	1.642.424
Ristorazione	7.952	929	6.451	1.150	477.172	0	630	3.370	87	368	132	347.921	48.954	0	2.279.141
Salumi e insaccati	287	69	160	16	12.857	0	32	86	87	7	2	19.722	9.872	0	322.270
Vini e alcolici	1.234	303	549	119	201.558	3	82	258	366	13	123	8.645.105	128.294	27	15.030.011
Zuccheri e sostanze dolcificanti	371	11	172	10	11.782	0	10	73	245	1	0	27.491	2.048	0	137.883
Totale generale	28.173	5.559	18.787	2.714	1.849.847	47	2.918	8.568	21.684	853	595	14.271.352	7.767.818	158.769	121.210.469

*Infrazioni amministrative contestate e definite.

Valore delle strutture sequestrate e chiuse: 354.932.232 euro

¹ Settore operativo: suddivisione degli operatori economici in comparti riguardanti la loro specifica attività nella produzione, nella vendita e nell'impiego degli alimenti e specialità medicinali nonché degli operatori sanitari nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale

² Campioni di alimenti, medicinali, mangimi, ecc... prelevati e in attesa degli esiti degli esami chimico-biologici al fine di verificarne la loro salubrità, genuinità nonché conformità a regolamenti e leggi

L'ATTIVITA' DEI CARABINIERI PER LA SANITA SETTORE PER SETTORE

Acque e bibite

Anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr. amministrative		Persone			Strutture		Sequestri	
			contestate	Somme oblate €	Arr.te	Segnalate Aut. Giud.	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Seq.	Kg	Valore €
2006	1.075	352	289	22.759	0	106	150	33	19	51.774	835.510
2007	764	58	298	12.684	0	43	142	18	8	205.190	3.725.503

Un aumento di oltre il 300% del valore dei sequestri emerge chiaramente dall'analisi dei dati, soprattutto se si considera a fronte di un calo delle ispezioni passate da 1.075 del 2006 a 764 del 2007. In aumento anche i chilogrammi di prodotti sequestrati. Non corrispondono a questo trend i numeri relativi alle infrazioni penali (-83%), alle persone segnalate all'Autorità Giudiziaria (-59%) e Amministrativa (-5%) e alle strutture chiuse (-45%) o sequestrate(-57%).

Alimenti dietetici

Anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr. amministrative		Persone			Strutture		Sequestri	
			contestate	Somme oblate €	Arr.te	Segnalate Aut. Giud.	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Seq.	Kg	Valore €
2006	542	13	81	73.944	0	12	54	0	0	3.789	234.150
2007	459	41	83	25.052	0	31	66	3	2	241	1.074.819

Come per il settore di Acqua e bibite anche nel comparto degli alimenti dietetici si evidenzia un notevole incremento del valore dei sequestri (+354%) a fronte di un calo delle ispezioni (-15%). In diminuzione anche i chilogrammi di prodotto sequestrato: -93%.

Carni e allevamenti

Anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr. amministrative		Persone			Strutture		Sequestri	
			contestate	Somme oblate €	Arr.te	Segnalate Aut. Giud.	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Seq.	Kg	Valore €
2006	7.237	1.215	3.263	296.018	35	761	1.773	174	130	141.967	24.688.802
2007	6.105	2.004	5.574	572.546	43	1.080	1.570	130	126	204.644	71.446.036

Anche quest'anno il comparto delle Carni e degli allevamenti è quello in cui si registrano i numeri più alti di valore dei sequestri: oltre 71 milioni di euro per un totale di oltre 2mila infrazioni penali, 43 persone arrestate e 256 strutture chiuse per salute pubblica o sequestrate.

Conserven alimentari

Anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr. amministrative		Persone			Strutture		Sequestri	
			contestate	Somme oblate €	Arr.te	Segnalat e Aut. Giud.	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Seq.	Kg	Valore €
2006	1.026	132	350	33.766	0	82	210	18	4	616.590	1.269.057
2007	1.010	150	525	43.493	0	84	287	28	17	816.716	6.178.294

Sostanzialmente stabili il numero di ispezioni per quanto riguarda le Conserve alimentari. In aumento, invece, tutti i valori relativi ai risultati: dalle infrazioni penali, alle strutture chiuse o sequestrate ai sequestri.

Farine, pane e pasta

Anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr. amministrative		Persone			Strutture		Sequestri	
			contestate	Somme oblate €	Arr.te	Segnalat e Aut. Giud.	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Seq.	Kg	Valore €
2006	4.069	272	2.708	341.006	0	217	1.520	121	42	36.100.697	7.020.398
2007	3.879	382	2.751	313.990	1	256	1.432	136	64	2.027.908	4.715.268

Incredibile calo dei chilogrammi di prodotto sequestrato nel settore di Farine, pane e pasta: si è passati dagli oltre 36 milioni di kg del 2006 ai 2 milioni del 2007. Aumentano però le infrazioni penali passate da 272 a 382 (+40%).

Latte e derivati

Anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr. amministrative		Persone			Strutture		Sequestri	
			contestate	Somme oblate €	Arr.te	Segnalat e Aut. Giud.	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Seq.	Kg	Valore €
2006	2.892	230	911	96.953	0	146	546	64	40	479.387	1.994.484
2007	2.421	637	1.100	73.000	0	271	622	95	82	826.862	11.945.234

Circa il 500% in più di valore sequestrato è il dato che più spicca nel settore del Latte e derivati. Decisivi aumenti anche per i chilogrammi di prodotto sequestrato, per le infrazioni penali e gli altri valori. In questo settore ricorderemo il 2007 per il caso delle **bufale infette**. In particolare, ad ottobre i Nas di Napoli eseguirono 18 arresti, cinque misure cautelari e sottoposto a sequestro 13 allevamenti bufalini della provincia di Caserta. Secondo i carabinieri, gli allevatori e i veterinari coinvolti eseguivano prelievi di sangue da bufale sane sostituendoli a quelli degli animali infetti.

Mangimi e prodotti zootecnici

Anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr. amministrative		Persone			Strutture		Sequestri	
			contestate	Somme oblate €	Arr.te	Segnalat e Aut. Giud.	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Seq.	Kg	Valore €
2006	662	29	48	18.908	0	22	36	7	6	19.819.944	3.463.801
2007	483	33	41	3.544	0	25	31	3	3	495.900	1.477.292

Per quanto riguarda i Mangimi e i prodotti zootecnici nel 2007 si rileva una **diminuzione delle ispezioni (-27%)** a cui corrisponde **un calo anche dei valori relativi ai risultati delle operazioni.**

Oli e grassi

Anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr. amministrative		Persone			Strutture		Sequestri	
			contestate	Somme oblate €	Arr.te	Segnalat e Aut. Giud.	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Seq.	Kg	Valore €
2006	2.108	331	410	36.776	0	135	238	28	11	151.794	1.802.539
2007	1.653	642	519	37.518	0	151	288	20	13	497.482	1.236.295

Calano le ispezioni (-21%) nel comparto degli Olii e grassi **ma aumentano i chilogrammi sequestrati (+227%), le infrazioni penali (+93%) e le persone segnalate all'Autorità Giudiziaria (+11%) e Amministrativa (+21%).**

Prodotti ittici

Anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr. amministrative		Persone			Strutture		Sequestri	
			contestate	Somme oblate €	Arr.te	Segnalate Aut. Giud.	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Seq.	Kg	Valore €
2006	1.937	166	601	93.100	0	108	407	21	14	107.250	808.907
2007	1.555	400	564	64.652	0	223	343	31	23	156.171	1.642.424

Fonte: Nas

Dall'etichettatura alla conservazione all'igiene sono tanti i campi nei quali si verificano le frodi e gli inganni nel settore ittico. **Oltre 1,5 milioni di euro di prodotti sequestrati, 566 persone segnalate, 54 strutture chiuse o sequestrate e 400 infrazioni penali.** Quasi tutti i risultati dei controlli sono in aumento sebbene il numero delle ispezioni sia diminuito (-19%).

Ristorazione

Anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr. amministrative		Persone			Strutture		Sequestri	
			contestate	Somme oblate €	Arr.te	Segnalate Aut. Giud.	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Seq.	Kg	Valore €
2006	11.703	992	8.731	548.604	0	684	4.501	378	147	65.800	1.428.372
2007	7.952	929	6.451	477.172	0	630	3.370	368	132	347.921	2.279.141

Ispezioni quasi dimezzate per la ristorazione, comparto che nonostante i minori controlli mantiene livelli alti nei valori dei risultati: **347.921 chilogrammi di prodotto sequestrato per un valore di oltre 2,2 milioni di euro, 929 infrazioni penali e 368 strutture chiuse per salute pubblica.** Sono solo alcuni degli esiti delle operazioni dei Nas nel 2007.

Salumi e insaccati

Anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr. amministrative		Persone			Strutture		Sequestri	
			contestate	Somme oblate €	Arr.te	Segnalate Aut. Giud.	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Seq.	Kg	Valore €
2006	329	18	127	17.251	0	16	69	3	3	262.373	1.112.760
2007	287	69	160	12.857	0	32	86	7	2	19.722	322.270

Diminuisce del 92% la quantità di salumi e insaccati sequestrati dai Nas nel 2007 rispetto del 2006. Un valore a cui corrisponde un calo di oltre il 70% del valore dei sequestri stessi. Il miglioramento del dato potrebbe essere correlato alle minori ispezioni che si sono avute nel 2007 in questo settore. 287 rispetto alle 329 del 2006 (-12%).

Vini e Alcolici

Anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr. amministrative		Persone			Strutture		Sequestri	
			contestate	Somme oblate €	Arr.te	Segnalat e Aut. Giud.	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Seq.	Kg	Valore €
2006	1.332	415	338	66.738	4	103	217	10	77	2.547.042	7.207.489
2007	1.234	303	549	201.558	3	82	258	13	123	8.645.105	15.030.011

Il comparto vitivinicolo e degli alcolici insieme a quello delle carni e allevamenti fa registrare i valori più alti in termini di sequestri. **Oltre 300 le infrazioni penali, 123 le strutture sequestrate e circa 9 milioni i chilogrammi di prodotto sequestrato per un valore di oltre 15 milioni di euro .**

Zuccheri e sofisticanti

Anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr. amministrative		Persone			Strutture		Sequestri	
			contestate	Somme oblate €	Arr.te	Segnalat e Aut. Giud.	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Seq.	Kg	Valore €
2006	226	24	65	18.888	0	19	38	4	2	21.295	187.040
2007	371	11	172	11.782	0	10	73	1	0	27.491	137.883

In aumento i controlli per gli zuccheri e i sofisticanti (+64%). Calano le infrazioni penali (-54%). In crescita, invece, le infrazioni amministrative contestate (+164%), i chilogrammi sequestrati (+29%) e le persone segnalata all'Autorità Amministrativa (+92%).

**CAP. II I CONTROLLI 2007 DELL'ISPETTORATO CENTRALE PER IL CONTROLLO
DELLA QUALITA' DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI**

Dalla relazione annuale dell'attività svolta dall'Ispettorato risultano 39.500 ispezioni effettuate e oltre **29.500 operatori controllati** nel corso dell'anno. Complessivamente sono stati **controllati circa 92.000 prodotti e analizzati 11.000 campioni di cui il 9% sono risultati irregolari**. La ripartizione delle attività di controllo eseguite vede tra i prodotti più controllati quelli del settore vitivinicolo, olii e grassi, lattiero caseario e ortofrutta.

Inoltre, l'Ispettorato ha elevato circa **4.700 contestazioni amministrative, eseguendo 733 sequestri per un valore economico di circa 22,7 milioni di € e inoltrando 478 notizie di reato** all'Autorità Giudiziaria competente.

Particolare attenzione è stata dedicata ai prodotti di qualità regolamentata nazionali, in considerazione dell'importante ruolo strategico rivestito dagli stessi in ambito comunitario e internazionale.

Ispezioni (n.):	Operatori controllati (n.):	Prodotti controllati (n.):	Campioni analizzati (n.):	Contestazioni amministrative (n.):	Notizie di reato (n.):	Sequestri (n.):	Valore dei sequestri (€):
39.479	29.643	91.951	10.647	4.680	478	733	22.691.996
	di cui irregolari (%):	di cui irregolari (%):	di cui irregolari (%):				
	12,9	5,8	8,9				

Fonte: ICQ

L'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SULLE PRODUZIONI DI QUALITÀ REGOLAMENTATA

VQPRD e vini a IGT

Sono state eseguite oltre 7.000 ispezioni, sottoponendo a controllo oltre 6.000 operatori; oltre il 60% di tale attività è stata rivolta ai VQPRD. Complessivamente sono stati controllati oltre 12.000 prodotti e analizzati oltre 1.500 campioni, di cui il 7% risultati irregolari.

Ispezioni (n.):	7.255
Operatori controllati (n.):	6.061
Prodotti controllati (n.):	12.218
Prodotti irregolari (%):	10,5
Campioni analizzati (n.):	1.540
Campioni irregolari (%):	6,8

Fonte: ICQ

Prodotti a DOP/IGP

Sono state svolte complessivamente oltre 3.100 ispezioni, sottoponendo a controllo circa 2.700 operatori e oltre 4.000 prodotti; il 6% dei campioni analizzati (circa 900) è risultato irregolare.

In particolare, l'attenzione è stata rivolta alle produzioni maggiormente rappresentative del made in Italy per valore commerciale, flussi all'export e quantità prodotte: il 63% dell'attività totale ha interessato i formaggi a DOP e il 19% gli oli extravergini a DOP e IGP.

Ispezioni (n.):	3.143
Operatori controllati (n.):	2.699
Prodotti controllati (n.):	4.054
Prodotti irregolari (%):	3,9
Campioni analizzati (n.):	889
Campioni irregolari (%):	5,6

Fonte: ICQ

Produzioni da Agricoltura biologica

L'attività svolta ha comportato la realizzazione di circa 1.700 ispezioni, interessando un totale di oltre 1.500 operatori; complessivamente sono stati controllati 2.000 prodotti e analizzati circa 400 campioni, dei quali il 6% risultati irregolari.

Gli interventi effettuati hanno interessato il settore degli oli e grassi (25%), l'ortofrutticolo (17%), i cereali e derivati (12%), le conserve vegetali (9%) e il miele (7%).

Ispezioni (n.):	1.655
Operatori controllati (n.):	1.544
Prodotti controllati (n.):	2.147
Prodotti irregolari (%):	6,2
Campioni analizzati (n.):	395
Campioni irregolari (%):	5,6

Fonte: ICQ

AZIONI DI CONTROLLO A CARATTERE PRIORITARIO

- 1. azioni di controllo richieste da normativa specifica (settore mangimistico, oleario, Reg. CEE n. 4045/89 finanziamento Fondo Europeo Agricolo, Ogm)**
- 2. attività legate agli obiettivi strategici contenuti nella Direttiva generale sull'azione amministrativa e sulla gestione (controllo dei prodotti venduti via internet)**
- 3. programmi mirati di controllo (etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari, controllo sui fertilizzanti).**
- 4. programmi straordinari di controllo (settore oleario, antispesulazione settori cerealicolo e lattiero)**

I programmi mirati di controllo sono azioni che si concentrano su aspetti particolarmente rilevanti sotto il profilo della qualità e della sicurezza alimentare, relativi a determinati settori, tipologie di prodotto o operatori del comparto agroalimentare, e prevedono che una medesima attività di controllo sia posta in atto contemporaneamente su tutto il territorio nazionale, con una identica metodologia di intervento.

Le finalità generali sono quelle di ottenere effetti sinergici nella prevenzione e nella lotta alle frodi e di permettere una conoscenza più approfondita del fenomeno fraudolento, della sua distribuzione sul territorio e del rischio di commissione di illeciti, consentendo di indirizzare in modo più efficace l'azione futura.

Programma coordinato relativo ai controlli ufficiali nel settore mangimistico

(Reg. CE n. 882/2004)

Per assicurare la qualità merceologica dei mangimi e la correttezza degli scambi commerciali attraverso sistematici controlli articolati lungo la filiera dei prodotti destinati sia agli animali da reddito che familiari (69,7%), nonché esercitare un'azione preventiva della BSE (30,3%).

Ispezioni (n.):	2.327	
Operatori controllati (n.):	2.079	
Prodotti controllati (n.):	5.149	
Prodotti irregolari (%):	1,9	
Campioni analizzati (n.):	1.609	
Campioni irregolari (%):	8,9	
di cui:		Qualità merceologica mangimi (%): 15,7
		Prevenzione BSE (%): 0,3
Contestazioni amministrative (n.):	93	
Notizie di reato (n.):	157	
Sequestri (n.):	7	
Valore dei sequestri (€):	1.400	

Fonte: ICQ

Principali illeciti accertati

- Irregolare etichettatura di mangimi, per mancanza di indicazioni obbligatorie o con indicazioni facoltative ingannevoli o non ammesse o riportate esclusivamente in lingua straniera;
- produzione e/o commercializzazione di mangimi con composizione qualitativa non rispondente al dichiarato;
- commercializzazione di mangimi oltre la data di scadenza riportata sulle confezioni;
- commercializzazione di mangimi completi per suini e pollame con contenuto in oligoelementi (rame, zinco, ferro e manganese) superiore ai limiti di legge;
- mangime semplice per bovini con presenza di proteine derivanti da tessuti di mammiferi.

Piano annuale controlli nel settore oleario (D.M. 4 giugno 2004)

In continuità con gli anni precedenti, i controlli hanno interessato i frantoi, le imprese di condizionamento e gli esercizi commerciali e sono stati rivolti a verificare la correttezza delle indicazioni obbligatorie e facoltative riportate nel sistema di etichettatura, con particolare riferimento alla designazione di origine, ai processi produttivi adottati, alle caratteristiche merceologiche

effettivamente possedute dagli oli di oliva delle diverse categorie, in ottemperanza alle norme di cui al Reg. CE n. 1019/2002.

Ispezioni (n.):	3.627
Operatori controllati (n.):	3.377
Prodotti controllati (n.):	5.604
Prodotti irregolari (%):	6,7
Campioni analizzati (n.):	581
Campioni irregolari (%):	7,6
Contestazioni amministrative (n.):	354
Notizie di reato (n.):	70
Sequestri (n.):	86
Valore dei sequestri (€):	8.206.560

Fonte: ICQ

Principali illeciti accertati

- Rinvenimento, presso commercianti e utilizzatori, di numerose partite di oli contraffatti, ma risultati miscele di oli di oliva e di semi, dichiarati extravergini di oliva e confezionati da ditte risultate inesistenti;
- oli extravergini di oliva comuni riportanti in etichetta indicazioni che richiamano prodotti a denominazione registrata;
- oli dichiarati extravergini di oliva risultati di qualità merceologica inferiore;
- commercializzazione di oli extravergini di oliva con etichettatura irregolare per l'utilizzo di diciture ingannevoli, omissione di indicazioni obbligatorie o uso di diciture facoltative in violazione della vigente normativa comunitaria e nazionale;
- irregolare impiego della designazione nazionale di origine, di cui all'art. 4 del Reg. CE n. 1019/2002, per:
 - assenza del prescritto riconoscimento;
 - omissione dell'indicazione del codice alfanumerico di riconoscimento della ditta di confezionamento;
 - inosservanza degli obblighi di tenuta ed aggiornamento dei registri di carico/scarico;
 - mancato invio dei prospetti semestrali riepilogativi della movimentazione dell'olio con indicazione dell'origine.

Ricerca dell'eventuale presenza di Ogm nelle sementi di mais e soia

L'attività di controllo è stata realizzata dall'Ispettorato unitamente all'Agenzia delle Dogane e all'Ense. L'Ispettorato ha eseguito gli accertamenti presso i depositi e magazzini di stoccaggio delle sementi di mais e soia provenienti dagli Stati membri e da Paesi terzi.

Le Dogane sono state impegnate nei punti di entrata terrestri e portuali nazionali mentre l'Ense ha eseguito i controlli presso le ditte sementiere che selezionano lotti di produzione nazionale di provenienza comunitaria e extracomunitaria, sottoposti a riconfezionamento in Italia.

	totale	mais	soia
Quantità partite campionate (t)	3.529	3.068	461
Campioni prelevati (n.)	491	470	21
Campioni irregolari (%)	1,0	1,1	

Fonte: ICQ

Controllo dei prodotti commercializzati via Internet (e-commerce)

Ispezioni (n.):	438
Controlli in ufficio (n.):	384
Prodotti controllati (n.):	2.360
Prodotti irregolari (%):	4,3
Campioni analizzati (n.):	6
Campioni irregolari (%):	
Contestazioni amministrative (n.):	101
Notizie di reato (n.):	
Sequestri (n.):	2
Valore dei sequestri (€):	14.139

Fonte: ICQ

Principali illeciti accertati

Vitivinicolo

- Presentazione e pubblicità di vini da tavola comuni recanti in etichetta riferimenti geografici riservati a vini a Doc, Docg, e Igt;
- presentazione di vini da tavola generici recanti in etichetta illeciti riferimenti laudativi (selezione, alta qualità, ecc);

- vino da tavola generico riportante in etichetta e nel messaggio pubblicitario di presentazione illeciti riferimenti a proprietà medicamentose;
- pubblicità ingannevole di vini dichiarati prodotti unicamente da uve provenienti da vigneti che la ditta produttrice in realtà non possedeva;
- commercializzazione di vini, anche di qualità registrata, con etichettatura irregolare per mancanza di alcune indicazioni obbligatorie.

Oli e grassi

- Olio extravergine di oliva riportante in etichetta e nella scheda di presentazione web illeciti riferimenti a proprietà medicamentose;
- irregolare etichettatura di oli extravergini di oliva per mancanza di indicazioni obbligatorie e/o illeciti riferimenti all'origine italiana.

Lattiero caseario

- Etichettatura di varie tipologie di formaggi priva di indicazioni obbligatorie o con indicazioni ingannevoli;
- violazione delle prescrizioni in tema di ingredienti caratterizzanti il prodotto.

Conserve vegetali

- Violazione delle prescrizioni in tema di ingrediente caratterizzante evidenziato;
- Irregolare etichettatura di conserve vegetali per mancanza di indicazioni obbligatorie o con illeciti riferimenti all'origine;
- violazione delle prescrizioni in tema di denominazione di vendita.

Miele

- Miele riportante in etichetta e nel messaggio pubblicitario di presentazione illeciti riferimenti a proprietà curative;
- commercializzazione di miele con etichettatura irregolare per utilizzo di denominazione di vendita non consentita o per mancanza di indicazioni obbligatorie.

Paste alimentari

- Violazione delle prescrizioni in tema di ingredienti caratterizzanti il prodotto.

Bevande spiritose

- Digestivi e Amari riportanti in etichetta e nel messaggio pubblicitario di presentazione illeciti riferimenti a proprietà medicamentose;
- mancata osservanza delle prescrizioni relative alla definizione, designazione e presentazione delle bevande spiritose.

Programma mirato di controllo sull'etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari

Ispezioni (n.):	1.480
Operatori controllati (n.):	1.442
Prodotti controllati (n.):	6.660
Prodotti irregolari (%):	2,7
Campioni analizzati (n.):	214
Campioni irregolari (%)	4,7
Contestazioni amministrative (n.):	179
Notizie di reato (n.):	
Sequestri (n.):	5
Valore dei sequestri (€):	421

Fonte: ICQ

Prodotti da forno

-Pubblicità ingannevole di prodotti presentati al pubblico con la denominazione di vendita di Panettone, Pandoro e Colomba, ma non aventi le caratteristiche previste dalla normativa vigente per fregiarsi di tali nomi;

-prodotto da forno generico riportante sulla confezione immagini di Pandoro, ma mancante dei requisiti di legge per l'utilizzo di tale denominazione di vendita.

Conserve vegetali

-denominazione di vendita non corretta o assente in confetture e altre preparazioni a base di frutta;

-impiego di diciture ingannevoli o omessa indicazione in lingua italiana di menzioni obbligatorie nell'etichetta delle conserve vegetali.

Carni e prodotti a base di carne

-Commercializzazione di carni bovine e avicole prive di alcune indicazioni obbligatorie in etichetta.

Miele

-Irregolare etichettatura di miele riportante in etichetta denominazioni di vendita non consentite;

-commercializzazione di miele con mancanza di alcune indicazioni obbligatorie in etichetta.

Cereali e derivati

-Commercializzazione di paste secche e pane privi delle indicazioni obbligatorie in etichetta;

-irregolare etichettatura di paste e pane per presenza di indicazioni ingannevoli per il consumatore.

Uova

- Vendita di uova della categoria extra oltre il termine consentito (9 giorni dalla deposizione);
- commercializzazione di uova oltre la data di scadenza;
- irregolare etichettatura di uova per omissione di indicazioni obbligatorie.

Programma straordinario di controlli nel settore oleario

Alla realizzazione del programma, promosso nell'ambito dei lavori del Comitato tecnico ICQ - Organi di controllo (art. 5 del D.M. 13 febbraio 2003, n.44), hanno partecipato, oltre all'ICQ, la Guardia di Finanza, il Corpo Forestale dello Stato, il Comando Carabinieri Politiche Agricole Alimentari, Comando Carabinieri per la Tutela della Salute - Nas e l'Agenzia delle Dogane.

L'azione in concorso ha comportato l'esecuzione di controlli lungo tutta la filiera oleicola, sottoponendo a verifica frantoi, commercianti all'ingrosso, importatori, raffinerie, confezionatori (con particolare riguardo al "Prodotto Italiano"), nonché esercenti della ristorazione.

Obiettivo: contrastare eventuali fenomeni fraudolenti conseguenti all'immissione sul mercato nazionale di olio extravergine di oliva adulterato o sofisticato di provenienza comunitaria ed extracomunitaria commercializzato come prodotto di origine nazionale.

Principali illeciti accertati

- Irregolare etichettatura di oli extravergini di oliva per illecito riferimento a denominazioni di origine e illecito impiego di indicazioni facoltative, nonché per omissione di indicazioni obbligatorie;
- olio extravergine di oliva offerto alla ristorazione in contenitori non etichettati.

Ispezioni (n.):	666
Operatori controllati (n.):	503
Prodotti controllati (n.):	1.161
Prodotti irregolari (%):	12,7
Campioni analizzati (n.):	106
Campioni irregolari (%)	3,8
Contestazioni amministrative (n.):	138
Notizie di reato (n.):	4
Sequestri (n.):	10
Valore dei sequestri (€):	224.281

Fonte: ICQ

Piano di azione antispeculazione nei settori cerealicolo e lattiero caseario

I controlli effettuati, oltre a ispezioni presso gli impianti e i magazzini di stoccaggio, hanno previsto verifiche delle giacenze fisiche delle materie prime e dei prodotti finiti presso gli stabilimenti, della documentazione aziendale, degli imballaggi e dei sistemi di etichettatura.

Ispezioni (n.):	531
Operatori controllati (n.):	294
Prodotti controllati (n.):	663
Prodotti irregolari (%):	1,9
Campioni analizzati (n.):	41
Campioni irregolari (%)	7,3
Contestazioni amministrative (n.):	6
Notizie di reato (n.):	2
Sequestri (n.):	2
Valore dei sequestri (€):	23.677

Fonte: ICQ

ATTIVITÀ DI CONTROLLO NEI PRINCIPALI SETTORI

VITIVINICOLO

Ispezioni (n.):	10.944
Operatori controllati (n.):	7.616
Operatori irregolari (%):	15,1
Prodotti controllati (n.):	21.314
Prodotti irregolari (%):	10,2
Campioni analizzati (n.):	2.478
Campioni irregolari (%)	6,6
Contestazioni amministrative (n.):	1.817
Notizie di reato (n.):	38
Sequestri (n.):	276
Valore dei sequestri (€):	7.143.744

Fonte: ICQ

Principali illeciti accertati

- Irregolare etichettatura e presentazione di vini, sia comuni che di qualità registrata;

- commercializzazione, sia nei canali di vendita tradizionali che via internet, di vino da tavola generico come vino a Doc;
- vini a Doc e a Docg risultati non conformi a quanto previsto dai relativi disciplinari di produzione;
- vini a Doc e vini da tavola con titolo alcolometrico volumico effettivo difforme al dichiarato;
- mancata corrispondenza tra giacenza fisica e contabile di vini detenuti in cantina;
- irregolare tenuta dei registri di cantina;
- mancata identificazione dei prodotti contenuti nei vasi vinari nonché planimetrie di cantina non aggiornate;
- irregolarità nella documentazione accompagnatoria dei prodotti vitivinicoli;
- vini frizzanti con pressione afometrica superiore al limite massimo di legge;
- irregolarità nella compilazione delle dichiarazioni vitivinicole.

BEVANDE SPIRITOSE

Ispezioni (n.):	986
Operatori controllati (n.):	762
Operatori irregolari (%):	7,7
Prodotti controllati (n.):	1.547
Prodotti irregolari (%):	5,3
Campioni analizzati (n.):	176
Campioni irregolari (%)	2,8
Contestazioni amministrative (n.):	67
Notizie di reato (n.):	
Sequestri (n.):	10
Valore dei sequestri (€):	81.376

Fonte: ICQ

Principali illeciti accertati

- Irregolare etichettatura di liquori per erronea denominazione di vendita o mancata indicazione del lotto di produzione;
- commercializzazione di liquori con titolo alcolometrico volumico effettivo difforme dal dichiarato;
- commercializzazione di liquori con parametri chimico-fisici inferiori ai limiti di legge.

SOSTANZE ZUCCHERINE

Ispezioni (n.):	850
Operatori controllati (n.):	712
Operatori irregolari (%):	14,5
Prodotti controllati (n.):	1.062
Prodotti irregolari (%):	12,4
Campioni analizzati (n.):	8
Campioni irregolari (%)	
Contestazioni amministrative (n.):	107
Notizie di reato (n.):	
Sequestri (n.):	14
Valore dei sequestri (€):	433.354

Fonte: ICQ

Principali illeciti accertati

- Inosservanza dell'obbligo di tenuta dei registri di carico e scarico;
- irregolare tenuta del registro di carico e scarico;
- discordanza tra giacenze contabili e di magazzino.

OLI E GRASSI

Ispezioni (n.):	7.515
Operatori controllati (n.):	6.372
Operatori irregolari (%):	10,1
Prodotti controllati (n.):	11.664
Prodotti irregolari (%):	7,5
Campioni analizzati (n.):	1.222
Campioni irregolari (%)	6,4
Contestazioni amministrative (n.):	566
Notizie di reato (n.):	96
Sequestri (n.):	225
Valore dei sequestri (€):	9.402.763

Fonte: ICQ

Principali illeciti accertati

- Irregolare etichettatura di partite di olio extravergine di oliva per illecito riferimento a denominazioni di origine, illecito impiego di indicazioni facoltative nonché omissione di indicazioni obbligatorie;

- olio extravergine di oliva offerto alla ristorazione in contenitori non etichettati;
- commercializzazione di olio extravergine di oliva con caratteristiche fisico-chimiche e/o organolettiche difformi da quanto previsto dalla normativa vigente;
- oli dichiarati extravergini risultati di qualità merceologica inferiore;
- omessa tenuta del registro di carico e scarico e mancato invio dei riepiloghi semestrali per ditte confezionatrici di “Prodotto italiano”;
- tracce di prodotti fitosanitari rilevate in oli extravergini di oliva dichiarati da agricoltura biologica;
- illecita commercializzazione di olio di oliva vergine da agricoltura biologica risultato olio di oliva rettificato miscelato con olio di semi.

LATTIERO CASEARIO

Ispezioni (n.):	5.261
Operatori controllati (n.):	4.670
Operatori irregolari (%):	8,5
Prodotti controllati (n.):	9.056
Prodotti irregolari (%):	4,4
Campioni analizzati (n.):	1.504
Campioni irregolari (%)	7,5
Contestazioni amministrative (n.):	393
Notizie di reato (n.):	91
Sequestri (n.):	23
Valore dei sequestri (€):	14.147

Fonte: ICQ

Principali illeciti accertati

- Usurpazione, imitazione o evocazione di una denominazione protetta o del segno distintivo o del marchio nella designazione e presentazione di formaggi;
- formaggi a Dop risultati non conformi a quanto previsto dal relativo disciplinare di produzione;
- illecita commercializzazione di formaggi dichiarati di bufala o di pecora, sia a Dop che generici, ottenuti con l’aggiunta di latte vaccino;
- commercializzazione di formaggi freschi a pasta filata non preconfezionati;
- commercializzazione di varie tipologie di formaggi con etichetta priva di indicazioni obbligatorie;
- commercializzazione di formaggi contenenti grassi estranei al latte;

- commercializzazione di latte fresco privo dell'indicazione in etichetta della zona di mungitura;
- commercializzazione di preparati alimentari contenenti in etichetta illeciti riferimenti a formaggi di qualità superiore.

CEREALI E DERIVATI

Ispezioni (n.):	3.381
Operatori controllati (n.):	3.135
Operatori irregolari (%):	6,6
Prodotti controllati (n.):	5.296
Prodotti irregolari (%):	3,1
Campioni analizzati (n.):	626
Campioni irregolari (%):	10,8
Contestazioni amministrative (n.):	188
Notizie di reato (n.):	7
Sequestri (n.):	19
Valore dei sequestri (€):	9.626

Fonte: ICQ

Principali illeciti accertati

- Etichettatura irregolare di paste di semola, riso, farine e prodotti da forno per omissione di indicazioni obbligatorie;
- commercializzazione di prodotti generici con illecito riferimento a produzioni tutelate;
- commercializzazione di pasta di semola di grano duro contenente coloranti non consentiti;
- irregolare tenuta dei registri di carico/scarico previsti per le paste speciali destinate all'esportazione;
- etichettatura irregolare di prodotti da forno per mancanza di indicazioni obbligatorie, per irregolare indicazione degli ingredienti o per impiego di indicazioni ingannevoli;
- violazione delle prescrizioni in tema di ingrediente caratterizzante evidenziato in etichetta di prodotti da forno.

UOVA

Ispezioni (n.):	1.766
Operatori controllati (n.):	1.650
Operatori irregolari (%):	5,7
Prodotti controllati (n.):	2.184
Prodotti irregolari (%):	5,2
Campioni analizzati (n.):	
Campioni irregolari (%)	
Contestazioni amministrative (n.):	130
Notizie di reato (n.):	2
Sequestri (n.):	3
Valore dei sequestri (€):	508

Fonte: ICQ

Principali illeciti accertati

- Commercializzazione di uova con etichettatura irregolare per indicazioni non veritiere circa la provenienza e falsificazione della data di scadenza;
- commercializzazione di uova con codice identificativo errato o incompleto stampato sul guscio;
- vendita di uova della categoria extra oltre il termine consentito (9 giorni dalla deposizione);
- commercializzazione di uova con indicazioni non consentite sugli imballaggi o utilizzo sulle fascette di indicazioni facoltative non veritiere o non autorizzate.

CARNE E PRODOTTI A BASE DI CARNE

Ispezioni (n.):	2.874
Operatori controllati (n.):	2.749
Operatori irregolari (%):	6,9
Prodotti controllati (n.):	5.268
Prodotti irregolari (%):	4,6
Campioni analizzati (n.):	3
Campioni irregolari (%)	
Contestazioni amministrative (n.):	162
Notizie di reato (n.):	2
Sequestri (n.):	10
Valore dei sequestri (€):	14.288

Fonte: ICQ

Principali illeciti accertati

- Commercializzazione di carni bovine con etichettatura irregolare evocante un'indicazione geografica protetta;
- Commercializzazione di carni bovine e avicole con etichettatura irregolare per omissione di indicazioni obbligatorie.

MIELE

Ispezioni (n.):	1.545
Operatori controllati (n.):	1.441
Operatori irregolari (%):	5,6
Prodotti controllati (n.):	2.673
Prodotti irregolari (%):	2,0
Campioni analizzati (n.):	304
Campioni irregolari (%):	10,5
Contestazioni amministrative (n.):	84
Notizie di reato (n.):	
Sequestri (n.):	3
Valore dei sequestri (€):	7.803

Fonte: ICQ

Principali illeciti accertati

- Irregolare etichettatura di mieli per omissione di indicazioni obbligatorie (data di preferibile consumo, paese di origine);
- commercializzazione di miele con denominazione di vendita non consentita;
- mieli con origine geografica e botanica difformi dal dichiarato;
- commercializzazione di mieli con composizione non conforme ai parametri di legge.

ORTOFRUTTA

Ispezioni (n.):	3.639
Operatori controllati (n.):	3.339
Operatori irregolari (%):	5,1
Prodotti controllati (n.):	7.751
Prodotti irregolari (%):	2,6
Campioni analizzati (n.):	164
Campioni irregolari (%):	30,5
Contestazioni amministrative (n.):	133
Notizie di reato (n.):	43
Sequestri (n.):	19
Valore dei sequestri (€):	138.841

Fonte: ICQ

Azioni di rilievo

Commercializzazione di agrumi di origine sudamericana trattati in superficie con additivi e sostanze non consentite. Sequestro penale di oltre 38 tonnellate di limoni e circa 23 tonnellate di arance.

Principali illeciti accertati

- Commercializzazione di frutta convenzionale dichiarata da agricoltura biologica;
- frode nell'esercizio dei contratti di pubblica fornitura relativa alla sostituzione di frutta da agricoltura biologica con prodotto convenzionale;
- commercializzazione di ortofrutticoli con etichettatura irregolare per indicazioni obbligatorie non veritiere, incomplete o con menzioni ingannevoli;
- commercializzazione di prodotti ortofrutticoli generici con illecito riferimento a produzioni a Dop o a Igp;
- etichettatura di prodotti convenzionali con illeciti riferimenti al metodo di produzione biologico.

CONSERVE VEGETALI

Ispezioni (n.):	2.688
Operatori controllati (n.):	2.453
Operatori irregolari (%):	7,8
Prodotti controllati (n.):	5.362
Prodotti irregolari (%):	3,9
Campioni analizzati (n.):	420
Campioni irregolari (%):	9,0
Contestazioni amministrative (n.):	173
Notizie di reato (n.):	1
Sequestri (n.):	18
Valore dei sequestri (€):	174.561

Fonte: ICQ

Principali illeciti accertati

- Utilizzazione di oli di semi nella preparazione di conserve dichiarate in olio di oliva;
- Conserve di pomodoro (passata e pelati) con requisiti merceologici (peso sgocciolato, muffe, bucce) non rispondenti ai limiti di legge;
- Denominazioni di vendita non corrette o assenti in confetture e altre preparazioni a base di frutta;
- Irregolare etichettatura di conserve vegetali per mancanza di indicazioni obbligatorie o illeciti riferimenti all'origine;
- Irregolare commercializzazione di conserve vegetali per composizione difforme dal dichiarato.

SEMENTI

Ispezioni (n.):	1.259
Operatori controllati (n.):	947
Operatori irregolari (%):	7,9
Prodotti controllati (n.):	2.672
Prodotti irregolari (%):	5,8
Campioni analizzati (n.):	268
Campioni irregolari (%):	3,7
Contestazioni amministrative (n.):	93
Notizie di reato (n.):	22
Sequestri (n.):	46
Valore dei sequestri (€):	1.159.141

Fonte: ICQ

Principali illeciti accertati

- Sementi di mais risultate positive alla presenza di Ogm;
- sementi contenute in imballaggi sprovvisti di cartellinatura ufficiale o commercializzate con cartellinatura irregolare;
- sementi con etichettatura irregolare per omissione di indicazioni obbligatorie;
- sementi con indice di germinabilità inferiore ai limiti di legge.

**CAP. III IL CORPO FORESTALE DELLO STATO E LA TUTELA DELLA SALUTE DEI
CONSUMATORI
Anno 2007**

Oltre 1200 controlli, di cui 298 nel settore zootecnico, 125 in quello dell'agricoltura biologica e 51 relativi al settore degli organismi geneticamente modificati e 144 sanzioni amministrative per un ammontare di quasi 30.500.000 di euro. È questa la traduzione in numeri dell'attività di controllo e di verifica della qualità dei prodotti agricoli svolta dal Corpo forestale dello Stato (CFS) lo scorso anno. Attraverso i nuclei operativi che sono distribuiti in maniera capillare sull'intero territorio nazionale e il Nucleo Agroalimentare e Forestale (NAF), una struttura operativa centrale specializzata nel contrasto alla criminalità nel comparto agricolo, il CFS contribuisce a garantire la sicurezza alimentare del cittadino.

In particolare, il compito principale del NAF è quello di garantire che i prodotti che arrivano sulle tavole dei consumatori siano affidabili e sicuri soprattutto dal punto di vista igienico-sanitario.

Alcuni dei compiti degli agenti forestali riguardano le verifiche per arginare i casi di contraffazione dei prodotti tipici certificati (Dop, Igp, Stg, etc.), il controllo documentale degli organismi privati che rilasciano le certificazioni per i prodotti da agricoltura biologica, fino alla verifica della corretta applicazione delle norme per il sostegno di tecniche-agricole eco-compatibili.

CORPO FORESTALE DELLO STATO - Servizio I - Divisione 2 ^a RIEPILOGO ATTIVITA' DI CONTROLLO E SANZIONATORIA Anno 2007											
REGIONI	REG. CEE 1267/88 2078/82 Reg CEE 2080/82	REG. CEE 4046/88	Settore Zootecnico Reg. CEE 1782/03	Settore Agroalimentare Biotologia DOP, IGP	Controlli in collaborazione con I.C.Q.	Controlli O.G.M.	Altri controlli agroalimentari e forestali	Totale	Sanzioni amministr.	Importo	C.N.R.
	Numero Controlli	Numero Controlli	Numero Controlli	Numero Controlli	Numero Controlli	Numero Controlli	Numero Controlli	Numero Controlli	Numero	Euro	Numero
N.A.F. - Divisione 2 ^a	-	-	15	32	-	-	13	60	-	-	1
PIEMONTE	33	2	33	-	2	-	30	100	26	76.959,00	4
LOMBARDIA	137	33	-	5	2	1	-	178	43	316.051,26	1
VENETO	-	46	249	2	23	1	-	321	23	28.440.000,00 (*)	23 (**)
LIGURIA	8	-	1	-	-	-	25	34	4	82.416,98	1
EMILIA ROMAGNA	15	45	0	62	-	-	14	136	3	6.900,00	-
TOSCANA	37	12	-	22	4	-	9	84	11	18.968,28	-
MARCHE	1	4	-	2	6	49	0	62	1	899.145,80	1
UMBRIA	15	8	-	-	5	-	1	29	3	12.000,00	-
LAZIO	2	13	-	-	-	-	-	15	-	-	-
ABRUZZO	87	7	-	-	-	-	4	98	29	194.000,00	12
MOLISE	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-
CAMPANIA	-	19	-	-	-	-	-	19	1	363.412,47	-
PUGLIA	-	21	-	-	9	-	-	30	-	-	1
BASILICATA	-	5	-	-	-	-	-	5	-	-	-
CALABRIA + SICILIA	-	89	-	-	-	-	-	89	-	-	-
TOTALE ITALIA	335	305	298	125	51	51	96	1.261	144	30.409.853,79	44

(*) Importo da definire in sede di ordinanza di ingiunzione di pagamento da parte dell'I.C.Q. di Roma
(**) n. 4 ARRETRATI

Tra le operazioni più importanti:

Nel luglio dello scorso anno, il CFS e l'ispettorato centrale controllo dei prodotti agroalimentari sequestrano in cinque regioni 350 mila di litri di vino contraffatto. L'operazione si è conclusa con il sequestro di ben 24 mila ettolitri di Prosecco e Pinot Grigio contraffatti, oltre alla denuncia di 7 persone che sono iscritti nel registro degli indagati.

A novembre, oltre 100 chili di carne di animali protetti e non cacciabili vengono sequestrati in un ristorante di Roma. I titolari del locali sono denunciati all'Autorità Giudiziaria per il reato di frode nell'esercizio del commercio, ricettazione, per detenzione ai fini del commercio di fauna selvatica non cacciabile e per la somministrazione di cibo che veniva congelato senza il rispetto delle più elementari norme igieniche.

All'inizio di dicembre, a Verona gli agenti del Corpo Forestale, nell'ambito dell'operazione "Vendemmia sicura", arrestano un uomo, proprietario di una cantina vinicola di Veronella (Vr), per il reato di sofisticazione alimentare con pericolo per la salute pubblica. Nella cantina del viticoltore vengono ritrovati 810 ettolitri di vino rosso e 860 di vino bianco da tavola, ancora in fase di fermentazione, 60 litri di acido cloridrico e solforico e 60 chili di zucchero. I risultati delle analisi chimiche hanno accertato l'uso di oltre il 40% di zucchero, il 50% di acqua e la presenza di acido cloridrico e solforico. Il proprietario della cantina vinicola aveva già precedenti per il reato di sofisticazione, risalenti all'epoca dello scandalo del vino al metanolo.

Sempre a dicembre 2007, viene sequestrato a Roma un quantitativo di caviale, pari a 120 kg, per un valore di quasi 1 milione di euro. 65 persone denunciate, 350 gli esercizi commerciali controllati. In questo modo si è conclusa "l'operazione Beluga", finalizzata al commercio illegale di caviale, che ha visto impegnate 300 unità per il controllo e i sequestri in tutt'Italia. In particolare, i reati individuati andavano dalla violazione della Convenzione di Washington al mancato rispetto delle norme per l'etichettatura di prodotti alimentari fino alla truffa e alla frode in commercio.

CAP. IV IL SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO

Anno 2007

Presenza di micotossine, salmonella e additivi e coloranti fuori le norme di legge. Queste le irregolarità principali evidenziate dal Rapporto sull'attività del sistema di allerta per alimenti e mangimi nell'anno 2007 redatto dal Dipartimento per la Sanità pubblica veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli alimenti del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali.

Nel 2007 sono state 2.933 le notifiche pervenute dalla Commissione Europea, dagli uffici periferici e dagli Assessorati alla Sanità delle regioni. Il 2,1% in più rispetto all'anno precedente quando erano 2.874.

Notifiche

Anni	Valore assoluto	Variazione %
2003	2.310	
2004	2.626	13,7%
2005	3.227	22,9%
2006	2.874	-10,9%
2007	2.933	2,1%

Fonte: Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali

Principali irregolarità - Anno 2007

L'irregolarità più diffusa riguarda la presenza di micotossine, con 752 notifiche. Si tratta di contaminanti chimici derivanti da funghi tossici per l'uomo: un problema che riguarda soprattutto la frutta secca e gli snack con 605 segnalazioni. Di queste 201 sono originarie della Turchia, 122 dell'Iran e 89 degli USA; mentre dei 31 prodotti notificati per parassiti, 9 sono originari della Turchia, 5 della Tunisia e altrettanti della Cina. Al secondo posto tra i contaminanti più diffusi troviamo la Salmonella con 267 segnalazioni, il 27% in più rispetto al 2006. Il riscontro di questo contaminante ha riguardato nel 46% dei casi i prodotti a base di

Contaminanti	Notifiche
Istamina	44
Listeria	36
Salmonella	267
Metalli pesanti	197
Residui di fitofarmaci	175
Micotossine	752
Migrazioni in materiali a venire a contatto con gli alimenti	172
Residui di farmaci	110
Additivi e coloranti	229
Colorante Sudan	27
ITX	-
Corpi estranei	66
OGM non autorizzati	45
Etichettatura non regolamentare	30
Novel Food non autorizzati	27

Fonte: Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali

carne e i vegetali. Solo nell'8% i prodotti della pesca.

Con 229 segnalazioni gli additivi e i coloranti si posizionano al terzo posto nella scaletta delle principali irregolarità da contaminazione per il 2007. In particolare, il rapporto del Ministero segnala 63 notifiche per la presenza di solfiti. Il settore più colpito è quello dei prodotti ittici: si contano 45 notifiche. Sono stati riscontrati solfiti, ad esempio, in scampi freschi

provenienti dalla Gran Bretagna, in mazzancolle tropicali cotte dalla Francia e dal Brasile, in gamberetti precotti in salamoia dalla Danimarca. Da segnalare è l'assenza di segnalazioni per il colorante ITX nel tetrapak, caso scoppiato nel 2005. In quell'anno si ebbero 61 segnalazioni contro le 55 del 2006

Le allerta nazionali

Lo Stato che ha ricevuto il maggior numero di notifiche per prodotti non regolari è la Cina (390) seguita dalla Turchia, Stati Uniti.

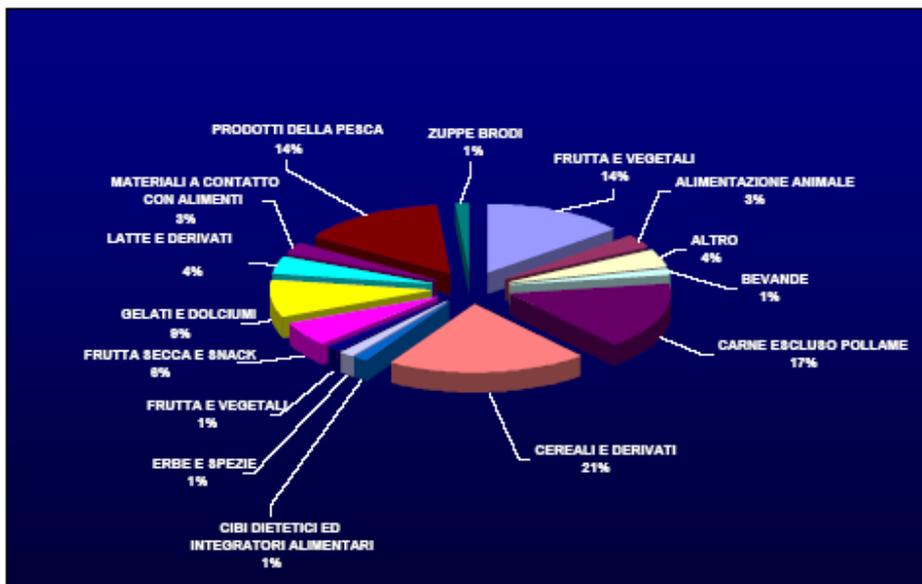
Paesi che hanno ricevuto maggior numero di notifiche

Paese	Notifiche
Cina*	390
Turchia	293
USA	203

*compreso Hong Kong

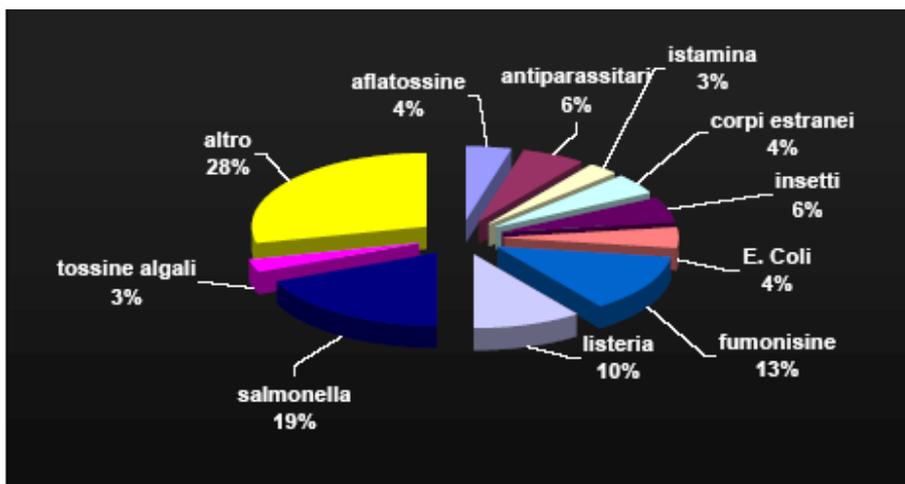
Fonte: Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali

L'Italia si trova invece all'undicesimo posto con 70 prodotti nazionali irregolari, pari al 2.4% di tutte le notifiche. Tra queste 51 segnalazioni sono pervenute da altri Stati Membri mentre le restanti allerta sono pervenute attraverso la vigilanza nazionale, trattandosi di prodotti ridistribuiti in ambito europeo o extra europeo.



Fonte: Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali

I cereali e i derivati e la carne (escluso il pollame) sono le categorie merceologiche più colpite dalle irregolarità, anche se con percentuali non rilevanti: rispettivamente il 21% e il 17%. Seguono i prodotti della pesca e la frutta e i vegetali.



E' la salmonella (19%) l'irregolarità più diffusa tra le allerte italiane. Si tratta di un problema che ha riguardato soprattutto i prodotti a base di carne e vegetali. Segue la listeria (10%) molto diffusa nella

Fonte: Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali

carne, nei prodotti a base di latte anche nei piatti pronti. Notifiche sono state rilevate anche per quanto riguarda gli aspetti microbiologici, e di aflatossine, in particolare le fumonisine, per quanto concerne i contaminanti chimici. Sono stati segnalate infine problematiche relative alla presenza di antiparassitari, escherichia coli, istamina e presenza di corpi estranei nei prodotti alimentari.

IL RAPPORTO PUO' ESSERE SCARICATO AL SEGUENTE LINK:
<http://www.ministerosalute.it/alimenti/resources/documenti/sicurezza/annuale2007.pdf>

CAP. V I CONTROLLI DELLE CAPITANERIE DI PORTO

Anno 2007

Circa 30 le tonnellate di prodotti ittici sequestrate con etichette false riguardo l'origine, **200 chili di pesce azzurro congelato trasportato senza il rispetto delle norme della catena del freddo** e 900 chili di mitili dichiarati a rischio per la salute pubblica. E ancora: **pesce scongelato e venduto come fresco**, prodotti venduti senza il rispetto delle minime norme igieniche: a contatto con la polvere e con i gas di scarico dei veicoli in transito. Sono alcuni degli esiti delle operazioni svolte nel corso del 2007 dalla **Guardia Costiera**.

Le Capitanerie di Porto svolgono ogni anno un eccellente lavoro in materia di sorveglianza sulla pesca e sul commercio dei prodotti ittici. **Nel 2007 sono stati svolti oltre 50.500 controlli in mare e circa 250.200 ispezioni a terra**, ovvero ai punti di sbarco, nelle pescherie o presso le attività commerciali. Dall'analisi dei dati emerge **un aumento in media del 50% di tutti i controlli** rispetto all'anno precedente. L'attività di sorveglianza si è particolarmente intensificata rispetto al 2005: i controlli effettuati dalle unità navali sono aumentati del 68% mentre quelli a terra di addirittura del 91%.

I controlli

	2005	2006	2007	Variazione % rispetto al 2005	Variazione % rispetto al 2006
Controlli effettuati da unità navali	30.000	33.949	50.534	+68%	+49%
Ispezioni, controlli e visite ai punti di sbarco, alle attività commerciali etc.	131.014	163.650	250.188	+91%	+53%

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

In calo le notizie di reato passate dal 1.074 del 2006 alle attuali 1.027; **i verbali di sequestro penale e amministrativo diminuiti rispettivamente dell'11,5% e del 2,5%**. **Diminuiscono anche gli illeciti amministrativi contestati: -2,5%**.

Attività della Guardia Costiera - 2005-2006

	2006	2007	Var. %
Notizie di reato	1.074	1.027	-4,4%
Verbali di sequestro penale	950	841	-11,5%
Illeciti amministrativi contestati	5.523	5.246	-5,0%
Verbali di sequestro amministrativo	2.392	2.333	-2,5%
Prodotto sequestrato, incluso novellame e datteri (kg)	213.437	821.026	+284%

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

Sorprendente invece il dato relativo alla quantità, in chilogrammi, di prodotto sequestrato: +284%. Come spiegato dallo stesso Corpo l'incremento è dovuto a particolari operazioni di sequestro che hanno riguardato prevalentemente i molluschi.

Procedimenti amministrativi in materia di vigilanza sulla filiera della pesca (esclusi novellame e datteri)

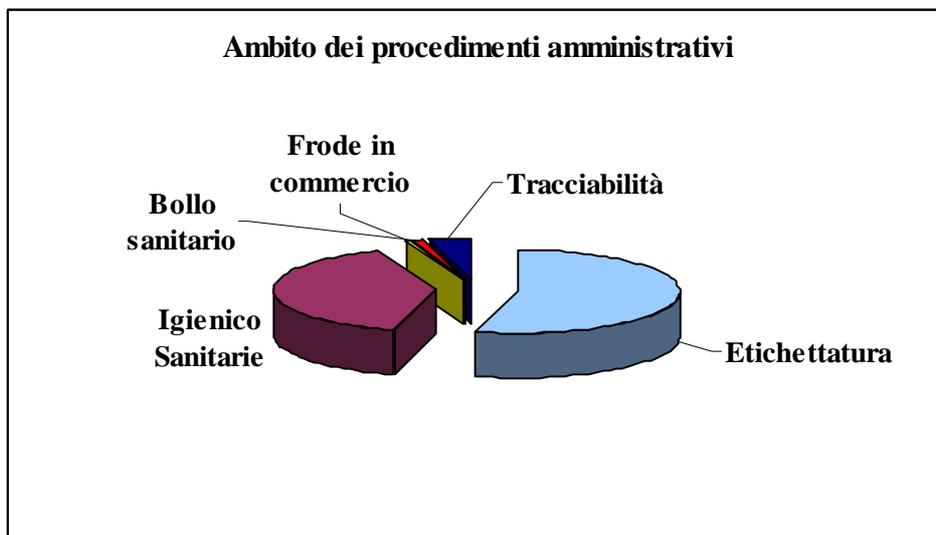
Ambito	Processi Verbali		Sanzioni in euro
	N.	%	
Etichettatura	326	54,3	363.515,82
Igienico Sanitarie	240	40,0	287.794,53
Frode in commercio	3	0,5	7.730,92
Bollo sanitario	6	1,0	6.971,43
Tracciabilità	25	4,2	31.422,22
TOTALE	600	100	666.012,70

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

Secondo quanto emerge dai dati della Guardia Costiera è **il non rispetto della normativa sull'etichettatura la frode più diffusa.** Oltre il 54% dei 600 processi verbali emessi dal Corpo nel 2007 riguarda proprio questo tipo di infrazione. Spesso, infatti, non vengono indicati il metodo di cattura del prodotti (se pescato o allevato) o la zona di provenienza. **In provincia di Palermo, ad esempio, sono stati sequestrati ben 116.412 vasetti di filetti di acciughe sott'olio senza etichettatura e documentazione che ne segnalasse l'origine.**

Il 40% dei processi si riferisce invece a problematiche igienico sanitarie riguardo l'allevamento o la conservazione del pesce. I prodotti ittici si deteriorano in pochissimo tempo. Per questo è molto importante che la catena del freddo durante il trasporto avvenga nel rispetto delle regola non venga mai interrotta. Importante anche come il pesce viene venduto. Spesso si possono incontrare venditori che pongono in vendita i loro prodotti in ambienti sporchi o inquinanti senza proteggere adeguatamente la merce.

Grafico - Procedimenti amministrativi in materia di vigilanza sulla filiera della pesca (esclusi novellame e datteri)



Alcune delle operazioni svolte dai militari della Guardia Costiera:

Emilia Romagna- 7 MAR. L'Ufficio circondariale marittimo ha predisposto un programma di controlli, in parte già eseguito, che investiranno tutto il territorio in cui ricade al giurisdizione della capitaneria. Uno dei primi controlli è avvenuto ieri mattina quando i militari della Guardia Costiera hanno accertato, lungo la banchina del portocanale, la presenza di una persona che vendeva in una cassetta in plastica 9 chili di seppie in pessimo stato di conservazione. Il pesce era a terra senza alcuna protezione idonea per evitare che entrasse in contatto con la polvere e con i gas di scarico dei veicoli in transito .

Sicilia – 19 GEN. La Capitaneria ha sequestrato circa 200 chili di pesce azzurro congelato che veniva trasportato in condizioni di temperatura non idonee su un furgone con la cella frigorifera disattivata. L'operazione, avvenuta ieri nella frazione di Nubia, si inserisce nell'ambito dell'attività di polizia marittima volta ad assicurare la regolare commercializzazione dei prodotti ittici.

Emilia-Romagna – 26 GEN. Trovati in una pescheria di Rimini 10 chili di calamari congelati posti in vendita ma già scaduti. E poi vongole senza il bollo sanitario e altre irregolarità sono state riscontrate dalle 15 ispezioni effettuate negli ultimi giorni dalla Capitaneria di Porto di Rimini. Un altro

commerciante riminese è stato multato perchè aveva messo in vendita prodotti ittici senza le informazioni al consumatore.

Abruzzo - 19 FEB. Una brillante operazione congiunta portata a termine dal personale militare dell'Ufficio Circondariale di Vasto e dai Carabinieri della locale Compagnia, ha consentito di scoprire un vero e proprio centro di distribuzione di prodotti ittici abusivo. Ben 60 quintali di prodotto ittico, tenuto e venduto in ambienti insalubri e in spregio della vigente normativa sanitaria, sono stati posti sotto sequestro. Parte del pesce era novellame, quindi sottomisura. Il pesce, parte congelato, era poggiato sul terreno per lo scongelamento.

Puglia - 24 FEB. 26 chili di pesce di varia specie (triglie, calamari, alici mazzancolle) 2 chili di vongole, 3 verbali amministrativi e due penali, elevati ad altrettanti venditori ambulanti di pesce per la vendita di alimenti in cattivo stato di conservazione è il bilancio di un mirato servizio predisposto e portato a termine dai militari della Guardia Costiera di Margherita di Savoia in collaborazione con la Capitaneria di Manfredonia e dal personale veterinario della Asl Bat.

Puglia - 11 MAR. Nel corso di un'operazione finalizzata al contrasto della pesca di frodo, il Nucleo Operativo Difesa del Mare della Capitaneria di Porto di Taranto ha proceduto al sequestro di circa tre chilogrammi di datteri in una pescheria. La Capitaneria sta operando nelle ultime settimane ha proceduto a verbalizzare e denunciare all'autorità giudiziaria 8 persone per detenzione e commercializzazione di prodotti ittici di cui è vietata la vendita e ad elevare 36 verbali amministrativi per violazione di legge sull'etichettatura, mancanza di bollo sanitario e pesca a strascico sotto costa. Durante le operazioni sono stati sequestrati complessivamente 400 chili di prodotti ittici e 3000 ricci. L'ammontare delle sanzioni è stato di 31mila euro.

Lazio - 16 MAR. Un vero e proprio blitz in mare, una sorta di caccia al tesoro sui pescherecci. Un tesoro molto particolare: ben 46 ceste strapiene di cozze, pescate in zone e in tempi vietati pronte per essere immesse sul mercato del litorale romano e pontino ma a rischio per la salute pubblica. 46 ceste per un totale di 900 i di mitili sono state poste sotto sequestro dalla Guardia Costiera di Anzio. Il prezioso tesoro sequestrato appartiene ad una categoria che necessita di essere stabulata prima di essere messa in commercio.

Sicilia- 10 APR. Si è conclusa l'operazione di polizia marittima disposta dal Comando generale della Capitaneria di Porto, denominata "Albatros". Sono stati sequestrati prodotti ittici, tenuti in cattivo stato di conservazione, per un ammontare di 83 chilogrammi di pescato avariato. Sono state denunciate 6 persone ed è stata verbalizzata una multa di 1032 euro per un illecito amministrativo in materia demaniale.

Emilia-Romagna – 30 MAG. Multe a raffica dalla Guardia Costiera di Cattolica su violazioni di norme igienico sanitarie sulla conservazione dei prodotti ittici: 103 euro a un ristorante cattolichino per prodotti (5kg) congelati senza etichettatura, 258 euro a un titolare di Misano che aveva in cella frigorifera pesce fresco trasformato in congelato senza autorizzazione sanitaria. La multa più salata (1167 euro) a una pescheria di Cattolica che aveva trance di spada privi di tracciabilità ed etichettatura in assenza di documentazione che ne attestasse la provenienza.

Sicilia – 15 GIU. Palermo, 15 giu. - Sequestrati dai carabinieri del Nas a Bagheria, a pochi chilometri da Palermo, oltre 116 mila confezioni di acciughe non a norma con le disposizioni in materia di tutela della salute. Il sequestro amministrativo è stato eseguito dopo un controllo in uno stabilimento ittico conserviero e ha riguardato 116.412 vasetti di filetti d'acciughe sott'olio ognuno del peso di 80 grammi. I prodotti erano sprovvisti di etichettatura e della documentazione relativa alla tracciabilità. Il valore della merce ammonta a circa 240.000 euro.

Puglia – 28 GIU. 850 chili di molluschi pregiati e costosissimi in pescheria, della specie "Modiolus barbatus" meglio conosciuti come cozze pelose, sono stati sequestrati nel porto di Brindisi con tutto il camion frigo che li trasportava dai funzionari dello Svad della dogana in un'operazione congiunta con i militari della compagnia della Guardia di Finanza e della Guardia Costiera di Brindisi. Il carico di "pelose", che è stato trovato completamente sprovvisto di documentazione sanitaria e commerciale, proveniva dalla Grecia e pare fosse destinato ad Andria per essere successivamente immesso in frode in tutto il mercato regionale e nazionale.

Liguria – 12 LUG. Oltre 300 servizi commerciali e ristoranti commerciali controllati, 12 infrazioni amministrative accertate, di cui 8 in materia di etichettatura, altrettanti processi verbali elevati, per un totale di 26.057 euro di multa; 120 kg di prodotti ittici sequestrati, 6 notizie di reato inviate alla autorità giudiziaria

Abruzzo – 25 LUG. 134 chili di pesce congelato e privo delle indicazioni utili alla tracciabilità sono stati posti sotto sequestro ieri dalla Guardia Costiera. Il sequestro è stato effettuato in un centro di distribuzione a Porta Nuova a Pescara.

Puglia - 7 AGO. Sequestro di circa 2 quintali di prodotti ittici e denuncia all'autorità giudiziaria di 5 persone per violazione delle norme igienico-sanitarie, nonché per frode in commercio causa lo smercio di prodotti non commestibili. E' questo il risultato di un'operazione congiunta dei militari del Noip-Nucleo operativo intervento portuale della capitaneria di porto e di carabinieri e polizia municipale, eseguita nell'ambito del mercato al dettaglio. Molte cassette erano messe in vendita senza alcuna protezione dal caldo, dalle polveri e dagli agenti inquinanti. Previa autorizzazione del pm i prodotti sono stati distrutti e smaltiti.

Liguria - 8 SET. Oltre due quintali di polpo "octopus vulgaris" pescato nei mari dell'Atlantico centro-orientale sono stati sequestrati dalla Capitaneria di Porto di Savona durante un'operazione congiunta sul controllo del pescato con la collaborazione del Centro di controllo Area Pesca di Genova. Con questa nuova operazione salgono a 28 le tonnellate sequestrate negli ultimi due mesi dagli uomini della Capitaneria. L'ingente quantitativo, proveniente da un'unica partita, sarebbe stato commercializzato in Italia falsificando l'etichettatura in modo tale da risultare il prodotto come pescato nel Mediterraneo al fine di eludere i divieti imposti dalla normativa nazionale ed internazionale.

Marche –19 LUG. Seppie congelate vendute per fresche, pronte per essere cucinate e vendute sulle tavole degli anconetani. La Guardia Costiera ha denunciato ieri mattina per il reato di frode in commercio un negoziante di prodotti ittici al mercato tra Piano San Lazzaro e Piazza D'Armi. Il pesce fresco congelato, sistemato sul banco di vendita come se fosse appena pescato è una delle irregolarità più frequenti. Ieri nella Capitaneria di Porto sono caduti altri 4 ambulanti dei 13 controllati. Nel corso della mattinata sono state infatti elevate 4 sanzioni da 1166 euro ciascuna per illeciti amministrativi che vanno dalla vendita di pesce non accompagnata da idonea etichettatura con precisazioni sulla provenienza e sulla lavorazione del prodotto.

Friuli Venezia Giulia - 31 OTT. L'ufficio circondariale marittimo di Porto Nogaro ha elevato 4 sanzioni amministrative, per 5mila euro, a seguito di violazioni per il mancato rispetto delle norme in materia di etichettatura e la falsa applicazione delle proposte di offerte speciali da parte degli esercenti.

Sicilia - 29 OTT. Guerra alla vendita di pesce in assenza delle prescritte autorizzazioni di legge. Passati al setaccio "i punti di sbarco" e vendita dei prodotti ittici da parte della Capitaneria di Porto di Pozzallo e Scoglitti. I controlli sui moli, nelle pescherie, ipermercati, centri di stoccaggio e punti di ristorazione di tutto il territorio ibleo sono stati previsti nel corso dell'operazione denominata "Octopus". Sono stati sanzionati comandanti di unità di pesca trovati con documentazione irregolare e controllati oltre 100 negozi per un ammontare complessivo di verbali pari a 16mila euro e il sequestro di 1.200 chili di pesce, soprattutto polpi di peso minimo inferiori ai 300 grammi.

Puglia- 1 NOV. Caccia ai venditori di novellame di pesce. Gli uomini della direzione marittima di Bari hanno portato a termine l'operazione Poseidon ricavandone un quadro di complessiva disattenzione della categoria verso la necessità di cicli riproduttivi del mare. Il 90% degli interventi eseguiti hanno riguardato proprio il sequestro di prodotti ittici di taglia inferiore a quelli dei quali la legge consente la commercializzazione. Sono state sequestrate oltre 50mila tonnellate di polpi sotto taglia. Nella stessa operazione i militari hanno anche sequestrato un intero impianto di stabulazione di mitili che si estende per circa 2mila metri quadri davanti Taranto.

Liguria – 04 NOV. Lo scorso mercoledì gli uomini della sezione di polizia marittima e difesa costiera hanno denunciato tre ristoratori di Spotorno. I tre esercenti nei loro locali somministravano alla clientela, spacciandoli per pesce fresco, prodotti ittici che invece, da una attenta verifica dei documenti fiscali e delle celle frigo, sono risultati essere congelati. Inoltre, uno dei ristoratori è stato sanzionato perché rinvenuto in possesso di tonno affumicato scaduto da alcuni giorni e per la scarsa igiene del locale cucina. I tre ristoratori sono stati denunciati alla Procura della Repubblica per il reato di frode in commercio.

Sicilia - 10 NOV. Un ristoratore di Polignano vendeva ai suoi clienti pesce surgelato come se fosse fresco, configurando una vera e propria frode in commercio. I militari della Capitaneria di Porto ha fatto sabato scorso dei controlli nel locale verificando che sui menù non era indicato che il pesce

servito ai tavoli era surgelato. Pertanto oltre a non fornire ai consumatori idonee informazioni applicava loro anche il prezzo del prodotto come se fosse fresco.

Sicilia - 11 NOV. Sequestrato dalla Guardia Costiera un quintale di pesce congelato pronto per essere venduto come fresco. In seguito ai controlli sono stati denunciati tre uomini perché sorpresi nelle operazioni di scongelamento, che avrebbero voluto vendere al consueto mercato del venerdì, come appena pescato. I gamberoni e i totani posti sotto sequestro, dopo essere stati preventivamente visionati dal personale della Ausl 6 di Termini Imprese che ne ha decretato la non edibilità e, quindi, non idonei al consumo umano, sono stati consegnati alla società Ecologia e Ambiente per la successiva distruzione e smaltimento.

Abruzzo Pescara –13 NOV. Cinque tonnellate di surgelati scaduti da un anno erano pronti a invadere i banconi degli ipermercati con etichette contraffatte. Sacchi di cozze e vongole, per ottocento chili sequestrate. Sono i numeri del giro di vite della Guardia Costiera che, in 48 ore, ha eseguito 822 controlli con un bilancio di 12 denunciati, 12 sequestri penali e 18 sequestri amministrativi.

Veneto - 14 NOV. Il nucleo di Polizia marittima e difesa costiera della Capitaneria di Porto di Chioggia, nel corso di una operazione di controllo dei prodotti ittici all'ingrosso e al minuto, hanno contestato 4 violazioni per mancanza della documentazione necessaria ad accertare la provenienza del prodotto esposto al banco e due violazioni per mancanza di etichettatura. Pesanti le sanzioni amministrative: circa 8.500 euro. E' stata anche posta sotto sequestro amministrativo una cassetta contenente 6 chili di orate, prive di documento attestante la tracciabilità del prodotto.

Molise Termonli – 14 NOV. Quattrocentocinquanta chilogrammi di pesce sequestrato e 15mila euro in sanzioni amministrative. E' il bilancio della vasta operazione portata a termine dagli uomini della Capitaneria di Porto. Controlli a tappeto per verificare la tracciabilità dei prodotti ittici nel rispetto delle norme vigenti. Nell'operazione sono stati impegnati 20 militari con 4 automezzi che hanno fermato e controllato tutti mezzi di passaggio che trasportavano pesce. Dai controlli non sono stati esenti neanche le pescherie. In 4 autoveicoli e in un ristorante sono stati posti sotto sequestro 362 chili di prodotti ittici e 50 chilogrammi di frutti di mare. Ma altre irregolarità sono state riscontrate in un altro ristorante e in

un'altra pescheria dove venivano somministrati agli avventori molluschi bivalvi privi del regolare bollo.

Abruzzo - 12 DIC. E' intensa e senza sosta l'attività di controllo delle nostre coste da parte della Guardia Costiera che, nei giorni scorsi, ha deferito alla competente Procura della Repubblica presso il tribunale di Vasto cinque persone per pesca e commercializzazione di novellame, con oltre un quintale di prodotto ittico sequestrato.

Campania - 14 DIC. Blitz nelle pescherie di Torre del Greco, Ercolano, Portici e San Giorgio a Cremano. Frutti di mare pericolosi pronti a finire sulle tavole natalizie dei torresi e non solo. Cozze, vongole, lupini a casolare: tutte prelibatezze più ricercate durante le festività, però potenzialmente pericolose per la salute dei consumatori per come erano tenute sui banchi delle pescherie e su quelli del mercato. Tre giorni di controlli sull'intera filiera della pesca ha portato al sequestro di 3 tonnellate di frutti di mare posti in vendita al pubblico in cattivo stato di conservazione. Sette le notizie di reato, otto esercenti denunciati, oltre 1200 euro in contravvenzioni per la violazione delle norme sull'etichettatura.

Sardegna - 17 DIC. Durante i controlli durante le festività natalizie la Guardia Costiera di Alghero ha trovato in un ristorante di Alghero della polpa di riccio pronta per essere usata in cucina mancante di tutti i requisiti per essere mangiata dai clienti. In un secondo ristorante sono state invece scoperte conservate delle cozze sprovviste del necessario bollo, la carta di identità dei frutti di mare. Ai due proprietari del ristorante è stata elevata una sanzione amministrativa di poco più di 1.100 euro e il prodotto, dopo essere stato sequestrato, è stato distrutto.

CAP. VI PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI OGM

Il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali ha reso noto i risultati del **Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti**, relativi all'anno 2007. I controlli, che hanno riguardato i prodotti trasformati e le materie prime di mais e soia, sono stati svolti in 14 Regioni e nelle due Province autonome di Trento e Bolzano. Degli 803 campioni analizzati nel complesso, 698 sono stati prelevati nel circuito convenzionale, 97 nel canale degli alimenti di produzione biologica e 8 nel circuito dei prodotti alimentari importati.

Il 9,3% dei 698 campioni convenzionali sono risultati positivi alle analisi, con una presenza di OGM autorizzati molto bassa, inferiore allo 0,1%. Solo un campione è infatti risultato non conforme per il superamento della soglia di tolleranza dello 0,9% prevista per legge. Tuttavia, il numero delle positività non corrisponde necessariamente al numero di campioni positivi, in quanto si possono riscontrare più positività nello stesso campione in base ai diversi eventi di trasformazione.

PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI OGM NEGLI ALIMENTI 2007
RISULTATI SUL TERRITORIO NAZIONALE
Circuito convenzionale

Matrici circuito convenzionale	N° campioni esaminati	N° positività*	% di positività
Amido di mais	5	0	0,0
Bevanda di soia	72	24	33,3
Biscotti	57	5	8,8
Biscotti wafer	4	1	25,0
Budino alla soia	7	0	0,0
Cereali	10	0	0,0
Cioccolato	7	0	0,0
Condimento	9	0	0,0
Crackers	14	0	0,0
Crema dolci	12	1	8,3
Crema salate	15	0	0,0
Farina di mais	177	10	5,6
Farina di soia	10	2	20,0
Farina Mista	10	0	0,0
Fiocchi di cereali	64	0	0,0
Germogli di soia	9	0	0,0
Granella di mais	33	1	3,0
Granella di soia	5	0	0,0
Grano	1	0	0,0
Insalate	4	0	0,0
Integratori dietetici in polvere	2	1	50,0
Integratori dietetici solidi e snack dolci	5	2	40,0
Latte in polvere	6	0	0,0
Latte liquido	13	3	23,1
Mais Dolce	41	0	0,0
Mista	2	0	0,0
Olio	3	2	66,7
Pane	9	1	11,1
Pasta	19	1	5,3
preparati di carne	2	0	0,0
Preparato gastronomico alla soia	20	3	15,0
Prodotto dolciario da forno	15	2	13,3
Prodotto salato da forno	10	1	10,0
Proteine di soia	4	2	50,0
Snack salati	18	3	16,7
Yogurth	4	0	0,0
Totale	698	65	9,3

*N.B. Il numero di positività non corrisponde necessariamente al numero di campioni positivi, in quanto più positività (rispetto a diversi eventi di trasformazione) possono essere riscontrate nello stesso campione)

Fonte: Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali

Per quanto riguarda i 97 campioni di alimenti biologi analizzati, il 3% di questi ha mostrato positività agli OGM per la presenza di soia Roundup Ready ed in particolare in 2 campioni di farina di soia e un prodotto dolciario da forno.

RISULTATI SUL TERRITORIO NAZIONALE
Circuito biologico

Matrici campioni biologici	N° campioni esaminati	N° positività*
Bevanda di soia	16	0
Biscotti	3	0
Budino alla soia	1	0
Crackers	8	0
Crema dolci	2	0
Crema salate	2	0
Farina di mais	12	0
Farina di soia	5	2
Farina Mista	1	0
Fiocchi di cereali	8	0
Germogli di soia	2	0
Granella di mais	2	0
Granella di soia	2	0
Integratori dietetici solidi e snack dolci	3	0
Latte liquido	3	0
Pane	2	0
Pasta	3	0
Preparato gastronomico alla soia	5	0
Prodotto dolciario da forno	1	1
Prodotto salato da forno	11	0
Snack salati	7	0
Totale	97	3

Fonte: Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali

La percentuale più alta di positività agli OGM, invece, è stata riscontrata nei controlli di alimenti all'importazione. In questo caso, infatti, 4 campioni su 8 sono risultati positivi e di questi, 3 campioni hanno presentato una soglia di OGM superiore al 5%: due campioni di olio di soia grezzo, proveniente dall'Argentina e uno di granella di mais proveniente dal Brasile. Malgrado il numero esiguo di campioni prelevati, l'indicazione che se ne deduce è che la percentuale di positività cresce quando il controllo è svolto sulla materia prima di importazione.

In generale il rapporto ha evidenziato che la percentuale di non conformità dei campioni analizzati è ad oggi estremamente ridotta, inferiore allo 0,5%.

PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI OGM NEGLI ALIMENTI 2007

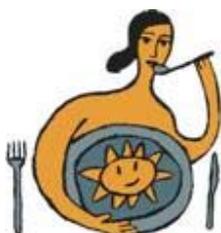
RISULTATI ALL'IMPORTAZIONE

UFFICIO	MATRICI	N° Campioni esaminati	N° positività
USMAF TRIESTE	Farina di mais	1	0
USMAF VENEZIA	Granella di mais	1	1
USMAF VENEZIA	Granella di soia	3	0
USMAF LIVORNO	Granella di soia	1	1
USMAF VENEZIA	Olio	2	2
	TOTALE	8	4

UFFICIO	MATRICE	EVENTO GM	ESITO
U.S.M.A. LIVORNO	GRANELLA DI SOIA	SOIA RR	rilevato, non quantificabile*
U.S.M.A. VENEZIA	GRANELLA DI MAIS	SOIA RR	rilevato, quantificato >5%
U.S.M.A. VENEZIA	OLIO	SOIA RR	rilevato, quantificato >5%
U.S.M.A. VENEZIA	OLIO	SOIA RR	rilevato, quantificato >5%

* inferiore al limite di quantificazione

Fonte: Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali



PREMIO ITALIA A TAVOLA



Quest'anno Italia a Tavola ha voluto raccontare, accanto al meritevole lavoro di controlli svolto dagli organi preposti nel settore della sicurezza alimentare, anche le storie di buone pratiche. Abbiamo scelto solo alcune esperienze del nostro Paese che abbiamo avuto la fortuna di conoscere. C'è la storia di 4 piccoli comuni delle Marche che hanno deciso di unire le loro forze e fare economia di scala nel settore delle mense biologiche. Ispirato alla tutela delle tipicità locali, sempre più minacciate dalla globalizzazione e dalla contraffazione, c'è il progetto Ristorante Tipico: più esercizi hanno creato una rete e dato vita ad una certificazione volontaria legata alla offerta di cibi del territorio ma anche alla sicurezza alimentare. L'Italia a Tavola non è solo l'Italia che pensa al gusto e alla tradizione, ma anche all'educazione alimentare, come nel progetto del Bollino Blu: un circuito ristorativo che prevede l'attuazione di linee di menù per particolari esigenze dietetiche e l'impegno a collaborare anche nelle campagne di prevenzione ed educazione alimentare. Tra gli esempi di buone pratiche che vi proponiamo ci sono le esperienze di chi ha saputo coniugare sicurezza e qualità alimentare con la sostenibilità ambientale, come i farmers market o i circuiti di ristoranti a km zero.

Per la redazione di questo capitolo ringraziamo la collaborazione di:

- Aiab – Associazione Italiana Agricoltura Biologica
- Coldiretti
- Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi)

Segnalato da Aiab



Gestione sostenibile della mensa scolastica Comune di Campolongo Maggiore (VE)



REFERENTE Comune di Campolongo Maggiore (VE)

**SOGGETTI
COINVOLTI** Istituto comprensivo della Ditta fornitrice dei pasti

DESCRIZIONE I cibi biologici sono stati adottati già nel 2001 e venivano serviti in monoporzione sigillata cui è seguito lo scodellamento su stoviglie di plastica monouso. Dal settembre 2006 il pasto è biologico al 100% (salvo poche deroghe) di origine italiana, prodotto con linea certificata, viene scodellato in stoviglie durevoli (piatti di porcellana, bicchieri di vetro, posate inox), lavate e stoccate presso le mense. In questo modo è garantito il recupero del rifiuto umido. Gli avanzi sono recuperati come cibo per animali da cortile.

Da gennaio 2005 l'acqua in bottiglia di plastica è stata sostituita con acqua di rubinetto servita in caraffe.

OBIETTIVI

- Fornire agli alunni pasti nutrizionalmente validi (INRAN), graditi e da agricoltura biologica di origine italiana.
- Ridurre l'impatto ambientale ed i rifiuti prodotti dalla mensa scolastica, ridurre lo spreco di cibo.

RIFERIMENTI Facchinetti Michela
Ufficio Pubblica Istruzione
Via Roma 68 - 30010 Campolongo Maggiore (VE)
Tel 0495849136
michela.facchinetti@comune.campolongo.ve.it

Segnalato da Aiab



Consorzio per la mensa bio



REFERENTE

Comune di Cossignano (AP) capofila

SOGGETTI COINVOLTI

Comuni di Cossignano, Ripatransone, Offida, Castignano

Le amministrazioni comunali di Cossignano, Ripatransone, Offida, Castignano, della media collina Picena hanno aderito al bando Regione Marche per l'introduzione dei cibi biologici nelle mense scolastiche. Ottenutane l'approvazione, i quattro comuni hanno subito colto l'opportunità di collaborare allo scopo di trovare le giuste economie di scala nell'attuazione delle azioni e di ricercare i punti di avanzamento ed attuazione comune delle iniziative. La stesura e l'adesione ad un protocollo d'intesa, ha dato il via alla collaborazione nella realizzazione di alcune azioni in modo congiunto e altri separatamente dei rispettivi progetti integrati. Queste le fasi:

- sensibilizzazione dei consumatori
- interventi formativi sugli addetti alle mense
- introduzione dei cibi biologici nelle mense
- divulgazione dei risultati ed ampliamento e potenziamento del sistema.

DESCRIZIONE

L'organizzazione delle forniture, il punto più delicato e complesso del progetto, ha richiesto dapprima il monitoraggio delle produzioni regionali, poi l'individuazione di un paniere originario, da ampliare in fasi successive, a partire da alimenti di facile reperibilità per passare ai prodotti per i quali l'organizzazione dell'offerta è più complessa. Di ogni alimento introdotto viene testata la qualità e la preparazione di migliore appetibilità.

Le Amministrazioni Comunali hanno assunto una duplice funzione: creatrice ed organizzatrice dell'offerta delle materia prima per le mense scolastiche, e creatrice di domanda per le aziende agricole del territorio. Una sorta di "produzione su commissione" legata dalla domanda costante delle mense scolastiche anche di alcuni alimenti che, pur non prodotti attualmente dalle aziende agricole marchigiane, hanno uno sbocco di mercato sicuro. Per garantire il rifornimento da aziende locali, è necessario un piano di sviluppo che contempra la progressiva gradualità delle referenze impiegate, dando la precedenza a quelle di più semplice ottenimento con il metodo biologico per

passare, poi, a quelle più complicate.
salvaguardia e salute dei bambini e dei cittadini in generale;
miglioramento e salvaguardia dell'ambiente;
miglioramento dei redditi delle imprese agricole.

OBIETTIVI

Comune di Cossignano (AP) , piazza Umberto I
Vice Sindaco Dott. Luciani Roberto, Dott.ssa Maggiore Rosetta,

RIFERIMENTI

D' Angelo Marilena Tel 0735 98130 e-mai:l comune.cossignano@libero.it
Fax 0735 987228

Segnalato da Aiab



Mensa biologica per cinque comuni dell'ULSS n° 4 "Alto Vicentino" di Thiene



- REFERENTE** Comune di Breganze (VI)
- SOGGETTI COINVOLTI** Comune di Breganze e altri 4 Comuni dell'ULSS 4 , ULSS4 Alto Vicentino, AIAB
- DESCRIZIONE** Breganze, comune dell'Alto Vicentino, fin dal 1999 ha inserito prodotti biologici nelle mense scolastiche. Nel 2001 si passò al confezionamento dei pasti, con cucina e personale del comune, utilizzando solo prodotti bio certificati. Causa i prezzi e le difficoltà di reperimento della materia prima l'Amministrazione intraprese una stretta collaborazione con l'ULSS per organizzare un coordinamento con i comuni che, gestiscono con proprio personale mense e cucine. Obiettivo unificare gli acquisti. Nel 2002 Breganze comune capofila con la collaborazione di AIAB (Associazione Italiana Agricoltura Biologica) ed Ecomunicazione, in seguito ad un'indagine di mercato, aggiudicò ad un'unica piattaforma la fornitura di prodotti bio per i 5 comuni aderenti al progetto. Dall'appalto erano esclusi il pane e latte acquistati localmente da ciascun comune ed il pesce, per cui si è privilegiato, in un'apposita gara, (non essendoci il bio), la qualità e la filiera di provenienza.
- OBIETTIVI** Quest'esperienza ha permesso di realizzare alcuni degli obiettivi prefissati:
- fare massa critica e risparmiare negli acquisti
 - garanzia delle quantità della qualità della fornitura
 - un unico interlocutore al posto della miriade di piccoli produttori
 - unica formazione per il personale addetto alla ristorazione dei 5 comuni
 - unico menù e unico costo pasto per i comuni della stessa Ulss
 - omogeneità dei progetti di formazione e di ed alimentare e ambientale
 - unico costo pasto
- L'esperienza continua, per Breganze, a tutt'oggi con soddisfazione da parte delle famiglie e dell'Amministrazione.
- RIFERIMENTI** Dionisio Sartori, piazza Mazzini, 49 Breganze (VI) 36042, tel 0039 0445 869308 d.sartori@comune.breganze.vi.it

Segnalato da



Prodotti tipici e biologici nei menù delle mense universitarie di Firenze



Alberese

Azienda Regionale Agricola di Alberese

REFERENTE	Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario di Firenze (ARDSU)
SOGGETTI COINVOLTI	Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario di Firenze, Azienda Regionale Agricola di Alberese (Grosseto)
DESCRIZIONE	<p>Il progetto, attuato nelle mense universitarie fiorentine prevede l'introduzione di almeno il 50% di prodotti biologici e di qualità nei pasti e specifiche giornate di valorizzazione della Maremma in cui sono preparati, a pranzo e a cena, menù con prodotti biologici dell'Azienda Regionale Alberese, in primis la vacca maremmana Presidio Slow Food.</p> <p>L'iniziativa si lega alla Legge Regionale n° 18/2002 che promuove l'introduzione nelle mense di prodotti biologici, tipici e tradizionali, a lotta integrata e provenienti dal circuito equo e solidale con priorità, per l'anno 2008, per i prodotti a filiera corta.</p> <p>Il finanziamento è di 150.000 € su una spesa di 300.000 €.</p> <p>Il progetto prevede di accompagnare ai menù speciali iniziative di valorizzazione socio-culturale del territorio maremmano e in particolare: 2 giorni di formazione specifica presso l'ARA Alberese di personale del Servizio Ristorazione ARDSU; mostre e proiezioni fotografiche nelle sedi ARDSU; tavola rotonda "Prodotti biologici e filiera corta nella ristorazione collettiva"; cartoline promozionali informative.</p>
OBIETTIVI	<p>Valorizzare i prodotti tipici, tradizionali e biologici toscani grazie all'esperienza dei cuochi ARDSU.</p> <p>Valorizzazione del territorio maremmano e di un sistema produttivo sostenibile sia dal punto di vista ambientale che socio-culturale, rispettoso dell'ambiente e attento alla qualità (degustazione ambientale).</p> <p>Nelle giornate di Degustazione Ambientale si rileva complessivamente un incremento di affluenza di circa il 10% a pranzo e del 5% a cena.</p>
RIFERIMENTI	Enrico Peruzzi - ARDSU Firenze via Gramsci, 36 50132 Firenze Tel 055 2261257/ 206 fax 2261258 info@dsu.fi.it www.dsu.fi.it



Segnalato da **COLDIRETTI**

Farmers market e vendita diretta



REFERENTE	Coldiretti – Campagna Amica
SOGGETTI COINVOLTI	Comuni
DESCRIZIONE	Nel 2008, grazie alla mobilitazione della Coldiretti, è entrato in vigore il decreto (Gazzetta Ufficiale n.301 del 29 dicembre 2007) che rende possibile in tutti i Comuni di avviare mercati gestiti dagli agricoltori, i cosiddetti farmers market, localizzati anche in zone centrali e con frequenza giornaliera, settimanale o mensile a seconda delle esigenze locali. La Coldiretti che ha già avviato decine di iniziative in tutta Italia con l'obiettivo di aprirne almeno uno in ogni città. Si tratta di un progetto per favorire quanti sono interessati ad effettuare la spesa direttamente dagli agricoltori. Nel 2007 sono saliti a 57.530 i frantoi, le cantine, le malghe e le cascine dove è possibile comperare direttamente, secondo il rapporto dell'Osservatorio sulla vendita diretta delle aziende agricole promosso da Coldiretti e Agri2000.
OBIETTIVI	Favorire un rapporto diretto tra agricoltori e consumatori per ridurre le intermediazioni e contenere i prezzi ma anche per garantire la qualità e la genuinità dei prodotti acquistati. Sette italiani su dieci nel corso dell'anno hanno fatto almeno una volta acquisti direttamente dal produttore agricolo giudicandoli in maggioranza convenienti con un risparmio atteso del 30 per cento anche se accanto alla ricerca del risparmio è stata soprattutto la qualità e la freschezza dei prodotti acquistati a spingere il trend positivo.
RIFERIMENTI	Sul sito www.coldiretti.it e sul sito www.campagnamica.it con il motore di ricerca “In viaggio per Fattorie e Cantine” è possibile individuare nel proprio comune, provincia o regione la più ampia gamma di aziende agricole che vendono direttamente selezionando anche le categorie di prodotto desiderate ed eventualmente anche le specialità garantite da marchio.



Segnalato da **COLDIRETTI**

Milk Slot Machines - Distributori automatici di latte fresco



REFERENTE	Coldiretti – Campagna Amica
SOGGETTI COINVOLTI	Imprenditori agricoli operanti nel settore bovino da latte
DESCRIZIONE	Si tratta della diffusione di macchine per la distribuzione del latte fresco refrigerato alla spina. L’iniziativa ha preso vigore grazie anche all’emanazione del Decreto legislativo 28 gennaio 2008, n.28 che ha semplificato le modalità per l’installazione di questo tipo di macchine. L’elenco dei distributori è disponibile sul sito www.coldiretti.it Nei distributori è possibile acquistare “latte crudo” ottenuto direttamente dalla mungitura e non trattato termicamente, a differenza sia del latte fresco pastorizzato che di quello a lunga conservazione (UHT). Il latte fresco appena munto, naturalmente in linea con tutte le normative igienico sanitarie in materia. se conservato in frigo, dura 48 ore.
OBIETTIVI	Le “milk slot machines”, oltre a garantire una remunerazione adeguata agli allevatori, incontrano il gradimento dei cittadini perché conciliano convenienza e salute offrendo l’opportunità di gustare latte appena munto, di beneficiare delle sue note proprietà ed anche di acquistare un prodotto genuino, di alta qualità e con prezzi inferiori fino al 40 per cento a quelli di mercato. Il prossimo obiettivo è quello di superare alcuni vincoli amministrativi presenti per garantire l’opportunità di gustare il latte fresco appena munto anche nei luoghi pubblici come scuole, uffici, ospedali e mense
RIFERIMENTI	www.coldiretti.it



Segnalato da **COLDIRETTI**

Menù a km zero



- REFERENTE** Coldiretti Veneto - Campagna Amica
- SOGGETTI COINVOLTI** Ristoratori del circuito (Accademia cucina italiana, Ascom, Regione Veneto, consumatori, imprenditori agricoli)
- DESCRIZIONE** In Veneto già oltre una ventina di locali (osterie, trattorie, snack bar, locande) hanno adottato la carta “menù a km zero”. Si tratta di una scelta etica intrapresa dal ristoratore per ridurre l’impatto ambientale e sostenere una cucina tradizionale. Un pasto medio percorre quasi 2 mila chilometri prima di arrivare a tavola. Un viaggio fatto a spese dell’ambiente e delle nostre tasche. Non è solo una questione di inquinamento atmosferico: l’energia servita a produrre, trasportare e mantenere in buono stato “le primizie estere” è maggiore di quella ottenuta dal consumatore finale in termini nutrizionali. Per questo i locali contrassegnati da apposita targa Coldiretti “Menù a km zero” danno la preferenza agli alimenti del proprio territorio, provenienti dalle campagne circostanti. Sul tavolo del ristorante il menù riporta per ogni piatto, dall’antipasto al dessert, il calcolo dei chilometri percorsi dagli ingredienti.
- OBIETTIVI** Si chiama progetto chilometro zero, l’operazione con cui Coldiretti Veneto vuole coinvolgere mense, chef, e grande distribuzione per proporre ai consumatori preferibilmente prodotti stagionali del territorio. Grazie a 25 mila firme raccolte in 4 mesi, il “km zero” sta per diventare una legge regionale, la prima a livello nazionale del genere, che riconosce le mense collettive, la ristorazione privata e i supermercati che adottano la produzione enogastronomica veneta nella misura percentuale dal 30 al 50%.
- RIFERIMENTI** Sandra Chiarato 335-7544522
www.coldiretti.it

Segnalato da Fipe 

Bollino Blu della Ristorazione



REFERENTE	Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) e Ministero della Salute
SOGGETTI COINVOLTI	Il progetto si rivolge a tutte le imprese di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla legge 25 agosto 1991 , n. 287.
DESCRIZIONE	<p>“Bollino Blu della Ristorazione” è una certificazione per tutti i pubblici esercizi che si attengono regole della trasparenza alimentare. Nato nel 2002 il progetto ha percorso contenuti del regolamento sulla rintracciabilità degli alimenti. Il circuito ristorativo prevede inoltre l’attuazione di linee di menù per particolari esigenze dietetiche e l’impegno a collaborare nelle campagne di prevenzione ed educazione alimentare. Alla base della certificazione c’è un protocollo di intesa tra la Fipe e il Ministero della Salute che si propone di “pervenire alla certificazione, effettuata da un apposito Ente, della sicurezza, della conformità della impresa e della attività di ristorazione ad un regolamento volontario per la qualità e l’igiene”. (Elenco società di certificazione accreditate: http://www.bollinoblu.it/clist.php?did=17) Attualmente i ristoranti coinvolti nell’iniziativa sono 141 divisi in varie regioni.</p>
OBIETTIVI	Obiettivo dell’iniziativa è aumentare la percezione nei consumatori di un adeguato livello di sicurezza alimentare nella ristorazione. Importante anche la promozione sul mercato dei modelli alimentari tradizionali e l’educazione alla genuinità dei prodotti e a un corretto stile di vita. Tutto questo tramite la creazione di un circuito ristorativo presso cui trovare la massima garanzia in tema di sicurezza, le offerte gastronomiche diversificate (attente anche alle intolleranze alimentari), nonché informazioni sui corretti stili alimentari.
RIFERIMENTI	<p>http://www.bollinoblu.it/ Edi Sommariva, Direttore Generale Fipe-Confcommercio info@fipe.it P.zza G.G.Belli, 2 00153 Roma Tel 06583921 fax 065818682</p>

Segnalato da Fipe



Ristorante tipico



REFERENTE Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi)

SOGGETTI COINVOLTI Ristoranti aderenti alla federazione

DESCRIZIONE Il progetto è nato nel 2002 e prevede la creazione di un circuito di ristoranti tramite una certificazione legata alla sicurezza alimentare, alla tradizione gastronomica, al servizio e alla promozione di produzioni tipiche locali. Nei “ristoranti tipici” si utilizzano prodotti tipici locali, si propongono ricette della tradizione gastronomica locale, è presente una cantina con una significativa presenza di etichette locali ed è prevista l’apertura di corner dedicati alla vendita al dettaglio delle produzioni tipiche. Attualmente i ristoranti coinvolti nell’iniziativa sono 118 divisi in varie regioni.

OBIETTIVI Il progetto si propone di: stimolare tra gli operatori processi volti a definire standard di qualità; tutelare e valorizzare al cultura gastronomica dei territori; sostenere le produzioni tipiche; aumentare i livelli di trasparenza nel settore della ristorazione; accrescere al fiducia dei consumatori; arricchire il patrimonio dell’offerta turistica.

RIFERIMENTI www.ristorantetipico.net
Luciano Sbraga, direttore ufficio studi info@fipe.it
P.zza G.G.Belli, 2 00153 Roma Tel 06583921 fax 065818682

APPENDICE. IL CALENDARIO DELLE FRODI ALIMENTARI

Carni e allevamenti

ALIMENTARE: VIBO VALENTIA, TRASPORTAVA SUINI DI DUBBIA PROVENIENZA

10.10.07 - Vibo Valentia. Il Comando Provinciale di Vibo Valentia del Corpo forestale dello Stato ha disposto sul territorio della Provincia calabra frequenti e capillari controlli di Polizia Veterinaria, finalizzati a garantire la sicurezza alimentare per i cittadini. Durante uno di questi interventi gli uomini del Comando Stazione Forestale di Spilinga (VV) hanno bloccato un autocarro che trasportava suini lungo la Strada Provinciale 17, in località Aeroporto del Comune di Ionadi. Il conducente del veicolo è stato segnalato all'Autorità Giudiziaria per presunto reato di ricettazione. Infatti da un primo controllo è emerso che i quattro suini trasportati non erano accompagnati dalla documentazione necessaria a stabilirne provenienza, destinazione e stato sanitario. Gli animali erano privi di tatuaggio identificativo e solo uno di essi era provvisto di marca auricolare. Gli altri tre però presentavano un foro sull'orecchio, chiara traccia di una precedente marchiatura. Nel corso di una successiva perquisizione 2 marche auricolari sono state trovate nelle tasche dei pantaloni dell'indiziato e altre tre marche sono state rinvenute sotto un sedile dell'autocarro insieme a una pinza utilizzata proprio per la loro applicazione. Inoltre all'interno del veicolo sono state rinvenute anche una marca auricolare per bovini, riconducibile ad un animale già macellato, e una Dichiarazione di provenienza degli animali, rilasciata dall'Azienda Sanitaria 4 di Cosenza ma non riferibile ai suini trasportati. I 4 capi di bestiame e gli oggetti rinvenuti durante la perquisizione sono stati posti sotto sequestro e sono a disposizione della Procura della Repubblica di Vibo Valentia. Sono in corso le indagini finalizzate al chiarimento dell'intera vicenda. L'azione riveste una grande importanza dal punto di vista della salvaguardia della salute e dell'incolumità della popolazione.

SPACCIAVANO PER CHIANINA BOVINI ALTRE RAZZE, ARRESTI /ANSA

09.10.07 - PERUGIA Avevano ideato un sistema per commercializzare bovini destinati alla macellazione, e quindi al consumo alimentare, spacciandoli per razze di pregio come la Chianina mentre si trattava di animali di minore qualità.

Spesso non sottoposti alle verifiche veterinarie di legge. Per questo i carabinieri del Nas di Perugia hanno eseguito stamani 13 ordinanze di custodia cautelare (una in carcere e 12 ai domiciliari), mentre

due sono le persone ancora ricercate. I provvedimenti riguardano quattro commercianti, operanti in provincia di Perugia, Sanza (Salerno) e Sant'Arcangelo (Potenza), un veterinario dell'Asl di Citta' di Castello, un autotrasportatore di Todi, un collaboratore dell'Associazione provinciale allevatori residente a Corciano e otto allevatori tra Apricena (Foggia), Sant'Arcangelo, Sanza, Zimella (Verona) e Umbertide. L'operazione - denominata "Labirinto" - e' stata coordinata dal procuratore di Perugia Nicola Miriano e dal sostituto Manuela Comodi. I reati ipotizzati sono associazione per delinquere, falso, adulterazione e contraffazione di sostanze alimentari, commercio di sostanze alimentari nocive e frode nell'esercizio del commercio. Accuse formulate anche nei confronti di altre 19 tra allevatori e commercianti indagati in stato di liberta'. Per episodi analoghi, ma isolati secondo gli inquirenti, in una prima fase dell'inchiesta erano stati denunciati a piede libero, in Umbria, altri 250 tra allevatori, commercianti e veterinari liberi professionisti. Dagli accertamenti condotti dal Nas di Perugia dal marzo scorso e' emerso per ogni bovino il guadagno derivante dalle presunte operazioni illecite era di 500-600 euro. I carabinieri del luogotenente Orazio Pellegrini ne hanno controllati oltre 4 mila, sequestrandone 120 (oltre a 1.100 marche auricolari risultate contraffatte). Alcuni dei capi destinati alla macellazione - e' emerso dall'indagine - erano destinati all'abbattimento perche' senza la necessaria documentazione. Nel corso di una conferenza stampa a Perugia il Nas ha comunque escluso qualsiasi rischio per i consumatori o ipotesi di contaminazione della carne. Tra le accuse ipotizzate nell'inchiesta quella che il presunto sodalizio abbia prodotto certificati di fecondazione artificiale e naturale completamente falsi, sottoscritti da veterinari risultati inesistenti. In modo da attribuire falsamente a vitelli di scarso valore commerciale la paternità di un toro chianino. Gli investigatori ritengono che al vertice della presunta organizzazione ci fossero i due commercianti della provincia di Perugia, padre e figlio, per i quali e' stata disposto la custodia cautelare in carcere.

BOVINI VENDUTI COME FALSI PREGIATI, 13 ARRESTI NAS PERUGIA

09.10.07 – PERUGIA. Operazione dei carabinieri del Nas di Perugia contro un presunto gruppo criminale accusato di essere dedito alla commercializzazione di bovini destinati alla macellazione ed al successivo consumo alimentare, falsamente accreditati come appartenenti a razze pregiate pur in assenza di conformi caratteristiche morfologiche. I militari stanno eseguendo in queste ore 13 arresti. Altre 34 persone sono state denunciate a piede libero.

Le ordinanze di custodia cautelare in carcere riguardano, tra l'altro, un veterinario dipendente Asl, commercianti, allevatori, autotrasportatori e un collaboratore di un'associazione provinciale allevatori. L'attività illecita - secondo il Nas - ha riguardato l'Umbria, le Marche, la Puglia, la Campania, la

Basilicata e il Veneto. Dalle indagini degli investigatori e' emersa la falsificazione di certificati di intervento fecondativo e la contraffazione di marchi auricolari dei bovini. Nell'operazione sono impegnati circa 150 carabinieri del Nas di varie regioni e militari dei reparti territoriali.

BOVINI VENDUTI COME FALSI PREGIATI: SEQUESTRATI 120 CAPI

09.10.07 – PERUGIA. Ha portato anche al sequestro di 120 bovini e mille e 100 marchi auricolari risultati contraffatti l'operazione "Labirinto" condotta in diverse regioni italiane dai carabinieri del Nas contro una presunta organizzazione dedita alla commercializzazione di bovini destinati alla macellazione, e quindi al consumo, spacciati come Chianina ma in realtà di razze ritenute meno pregiate. I militari hanno eseguito finora 13 ordinanze di custodia cautelare, una in carcere e 12 ai domiciliari, mentre due persone sono ancora ricercate.

TRAFFICO SUINI INFETTI: 12 PERSONE ARRESTATE DA GDF

05.07.07 - NAPOLI. - Dodici persone sono state arrestate dalla Guardia di Finanza nell'ambito di una vasta operazione che ha portato alla scoperta di un traffico di suini tra la Spagna e l'Italia in violazione delle norme sanitarie. Per altre 35 e' scattata una denuncia alla magistratura. L'inchiesta ha portato alla scoperta di una evasione per circa 50 milioni di euro. Secondo quanto emerso sarebbero 21 le società coinvolte. Durante l'operazione sono stati abbattuti 250 suini, che erano destinati alla macellazione, e che sono risultati affetti da malattie vescicolari. Altri 300 animali sono stati abbattuti perchè di provenienza incerta. Nell'inchiesta, coordinata dalla Procura della Repubblica di Santa Maria Capua Vetere (Caserta), sono coinvolti imprenditori, trasportatori e veterinari.

TRAFFICO SUINI INFETTI: 12 PERSONE ARRESTATE DA GDF (2)

05.07.07 - NAPOLI. Secondo quanto emerso dall'inchiesta era stato messo in atto un sistema per introdurre in Italia suini (ma anche altri animali) destinati all'allevamento e alla macellazione senza i preventivi controlli veterinari. Gli animali provenivano per la maggior parte dalla Spagna, e in molti casi erano affetti da malattia vescicolare suina, patologia non pericolosa per l'uomo ma estremamente contagiosa negli allevamenti. L'inchiesta ha portato alla luce una frode fiscale che sarebbe stata possibile, nella fase dell'importazione, attraverso l'utilizzo di società fittizie con sede tra le province di Napoli, Caserta e l'Umbria. Ma nell'inchiesta sono finite anche società, realmente esistenti, che acquistavano gli animali già "nazionalizzati", e società che poi provvedevano alla commercializzazione e alla macellazione dei capi. Tra queste ultime, alcune hanno sede in Lombardia e in Calabria. Gli

investigatori si sono insospettiti quando hanno notato, verificando alcuni documenti di trasporto, che nei mesi scorsi diversi Tir avrebbero dovuto scaricare i maiali importati in una delle strade più importanti di Caserta, via San Carlo; ma secondo i finanziari gli animali finivano direttamente nelle stalle dove nottetempo venivano caricati da acquirenti compiacenti proprio per scongiurare il rischio di controlli. Nel corso dell'operazione e' stata anche sequestrata anche una stalla che dagli accertamenti finora condotti e' risultata priva delle autorizzazioni sanitarie. Le ordinanze di custodia emesse dal Gip di S. Maria Capua Vetere sono 14, di cui dodici eseguite.

ZOOTECNIA: CASERTA; BRUCELLOSI, SEQUESTRI PER 10 MILIONI EURO

13.06.07 - CASERTA. Trecentomila chilogrammi di latte e prodotti caseari e 1224 capi bufalini, per un valore di circa 10 milioni di euro, sono stati sequestrati dai carabinieri del comando tutela per la salute nel corso dell'attività di monitoraggio condotta in provincia di Caserta dalla task force istituita dal ministero della Salute per l'eradicazione della brucellosi negli allevamenti bufalini. I carabinieri del comando provinciale di Caserta, insieme a quelli del comando carabinieri per la tutela della salute, ai veterinari del ministero e ai tecnici dell'Istituto zooprofilattico di Teramo e dell'Asl Caserta 2, hanno svolto gli accertamenti avviati il 9 maggio scorso. Al setaccio sono stati passati anche 164 caseifici. Al termine dell'operazione 22 persone sono state denunciate all'autorità giudiziaria mentre per altre 100 sono scattate sanzioni amministrative.

ANIMALI: SCOPERTE NEL VITERBESE GRAVI IRREGOLARITA' NELLA MACELLAZIONE DEGLI AGNELLI

03.04.07 – VITERBO. Gli uomini del Nucleo Investigativo Provinciale di Polizia Ambientale e Forestale (NIPAF) del Corpo forestale dello Stato di Viterbo, in collaborazione con gli agenti del locale Comando Stazione Forestale, hanno effettuato dei controlli in un mattatoio del comune di Acquapendente (VT), scoprendo gravi irregolarità nella gestione e nello smaltimento dei rifiuti.

Si tratta di una delle più grandi strutture d'Europa che soprattutto in questo periodo prepasquale è dedicata alla macellazione degli ovini. Inoltre, è stato riscontrato come molti rifiuti provenienti dalla lavorazione degli animali, in particolar modo imballaggi plastici, venivano bruciati in un piazzale sul retro della struttura.

'NDRANGHETA: OPERAZIONE PS; COSCA MACELLAVA ANIMALI MALATI

02.02.07 - REGGIO CALABRIA. Macellavano animali ammalati di brucellosi, ovini e caprini soprattutto, falsificando i documenti di rintracciabilità degli animali: era questa una delle attività dei componenti la cosca Iamonte di Melito Porto Salvo, arrestati stamani nel corso dell'operazione "Ramo secco" portata a termine dalla squadra mobile di Reggio Calabria e dal Commissariato della polizia di Condofuri. Dodici gli arresti eseguiti rispetto alle 15 ordinanze di custodia cautelare in carcere emesse dal Gip distrettuale di Reggio Calabria, Santo Melidono, e otto i provvedimenti di obbligo di dimora e di presentazione presso gli uffici del luogo di residenza della polizia giudiziaria notificati. L'inchiesta, coordinata dai magistrati della Dda reggina, Santi Cutroneo e Antonio De Bernardo, durata quasi due anni, ha portato all'arresto, tra gli altri, anche di Carmelo Iamonte, di 42 anni, figlio del boss Natale Iamonte, e a sua volta considerato dagli investigatori il capo della cosca, e di un dirigente medico dell'Azienda sanitaria di Melito Porto Salvo, Francesco Cassano, di 59 anni. Nel corso dell'operazione, la polizia ha poi effettuato il sequestro preventivo di aziende facenti capo a presunti esponenti della criminalità organizzata ed operanti nel settore dell'allevamento, della lavorazione, della vendita all'ingrosso e dettaglio di bestiame e carni macellate. Il sostituto della Dda Santi Cutroneo, incontrando i giornalisti, ha riferito che le indagini sono ancora in corso, visto il particolare allarme suscitato dalle attività di macellazione di animali infetti, le cui carni finivano sui banconi di macellai compiacenti o, addirittura, prestanomi degli Iamonte. L'inchiesta ha anche messo in luce una forte azione estorsiva da parte di alcuni arrestati, che costringevano piccoli proprietari terrieri ed esercenti commerciali a cedere le loro attività dopo danneggiamenti ai loro danni. "E' triste - ha affermato Cutroneo - dire che nessuna delle persone danneggiate ha voluto ammettere l'origine degli attentati, a cui siamo comunque riusciti a risalire grazie all'attività investigativa della polizia di Stato".

'NDRANGHETA: OPERAZIONE PS;15 ARRESTI, 5 MLN BENI SEQUESTRATI

02.02.07 - REGGIO CALABRIA. Personale della squadra mobile di Reggio Calabria e del Commissariato di Condofuri della polizia hanno condotto stamani un'operazione, denominata 'Ramo spezzato', per l'esecuzione di 15 ordinanze di custodia cautelare nei confronti di appartenenti alla cosca Iamonte di Melito Porto Salvo. Gli investigatori hanno anche sequestrato beni il cui valore ammonta a non meno di 5 milioni di euro. Le misure cautelari, emesse dal Gip del Tribunale di Reggio Calabria, sono state eseguite a Reggio, Roma e Messina. Tutti gli arrestati, tra cui figura anche colui che gli investigatori ritengono il capo indiscusso della cosca, Carmelo Iamonte, di 42 anni, sono accusati di aver diretto e partecipato, a vario titolo, a un'associazione di tipo mafioso finalizzata alle estorsioni nonché al trasferimento fraudolento di valori, tramite fittizia attribuzione, a dei prestanomi, di beni

mobili, immobili e società operanti nel settore della macellazione delle carni, oltre che di commercializzazione di carni nocive, false attestazioni, soppressione di certificati. Nel corso dell'operazione la polizia ha sequestrato aziende e attività commerciali e imprenditoriali facenti capo agli esponenti della cosca ed operanti nel settore dell'allevamento, della lavorazione, della vendita all'ingrosso e del dettaglio di bestiame e carni macellate.

Commercio all'ingrosso e Gdo

CAVIALE ILLEGALE, CONTROLLI E SEQUESTRI DELLA FORESTALE IN TUTTA ITALIA

21.12.07 – ROMA. Oltre 160 chilogrammi di caviale sequestrato per un valore che sfiora il milione di euro, 65 persone denunciate, 350 esercizi commerciali controllati. I reati contestati vanno dalla violazione della Convenzione di Washington al mancato rispetto delle norme per l'etichettatura dei prodotti alimentari, fino alla truffa e alla frode in commercio. E' questo il bilancio dell' Operazione Beluga, finalizzata al contrasto del commercio illegale di caviale, che è stata condotta due giorni fa dal Servizio CITES, la struttura del Corpo forestale dello Stato che si occupa di tutelare il commercio internazionale delle specie di fauna e flora minacciate di estinzione. Un'operazione che ha portato a controlli e sequestri a tappeto in tutta Italia, soprattutto in Lazio, Lombardia, Piemonte, Liguria, Toscana e Veneto, che ha prodotto risultati senza precedenti per estensione e importanza, grazie anche al contributo dell'Ufficio Traffic – WWF.

In particolare a Venezia è stato sequestrato un significativo quantitativo di caviale illegale (circa 6 chilogrammi di Beluga) presso un famoso ristorante di proprietà di un cittadino italiano con il titolo di console onorario della Russia. A Milano e a Roma, invece, è stato intercettato il più grosso collettore di caviale di provenienza tedesca e di origine russa che lo distribuiva in tutta Italia senza alcuna certificazione e marcatura. Sempre a Milano è stato tracciato l'arrivo illegale tramite corrieri ucraini di circa 5 chilogrammi di beluga fresco. Molte irregolarità sono infine state riscontrate presso la grande distribuzione.

Il caviale, un bene di lusso per le tavole europee e internazionali, rappresenta un'enorme fonte di guadagno legale e illegale. Basti pensare che il volume d'affari fino al mese di settembre di quest'anno

nel mondo è stato di circa 10 milioni di euro, uno in più rispetto allo stesso periodo del 2006. Inoltre il caviale può essere un motivo di rischio d'estinzione per le specie di storione da cui si ricava il prodotto più pregiato. Il canale illegale poi non garantisce le condizioni di mantenimento e di sicurezza dagli inquinanti e dai processi di alterazione ed ossidazione. Inoltre le fonti di approvvigionamento non garantite, spesso i bacini idrici di fiumi e laghi inquinati, possono favorire la contaminazione del caviale con metalli pesanti nocivi per la salute. Gran parte del caviale illegale proviene da canali sconosciuti che trasportano quantitativi modesti ma di grande valore economico da un lato all'altro dell'Europa.

ALIMENTARE: SEQUESTRO NAS 200MILA LITRI FALSO ACETO BALSAMICO

29.08.2007 – Reggio Emilia. Due abetaie per la produzione di aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia sono state sottoposte a sequestro penale dall'autorità giudiziaria al termine di un'inchiesta dei carabinieri dei Nas di Parma per il contrasto delle sofisticazioni e contraffazioni nel settore alimentare. Oltre 200mila litri di prodotto sequestrato nelle strutture con sedi a Casalgrande, Castellarano e Cavriago, tre comuni del reggiano. I responsabili sono stati denunciati per frode nell'esercizio del commercio e falso in certificazioni, e nei loro confronti sono state contestate violazioni di carattere amministrativo. I Nas hanno accertato che le due aziende utilizzavano da tempo materie prime non idonee e additivi, procedure e pratiche non ammesse dal disciplinare di produzione Dop.

Gran parte dell'aceto (185mila litri) è stata sequestrata nell'azienda che ha sede a Casalgrande e Castellarano, dove i carabinieri hanno scoperto l'utilizzo di due unità produttive sprovviste delle prescritte autorizzazioni sanitarie, in cui era in corso la fase di affinamento del prodotto, in cattivo stato di conservazione e in locali invasi da insetti e parassiti. Gli investigatori hanno inoltre rilevato l'utilizzo di materie prime non certificate e non rispondenti ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione nonché additivi e pratiche non ammesse. Erano state anche compiute false attestazioni e comunicazioni agli organismi di certificazione deputati al controllo del rispetto del disciplinare. Analoga situazione nell'azienda di Cavriago dove i Nas hanno sequestrato circa 25mila litri di prodotto.

MUFFE E RAGNATELE IN CIBI CONSERVATI

25/09/2007 – PALERMO. I Carabinieri della salute di Palermo hanno sequestrato 13mila chili di alimenti vegetali per conserve in cattivo stato di conservazione. I prodotti erano tenuti in una cella frigorifera dove sono state riscontrate muffe e ragnatele mentre i contenitori erano rovinati.

GDF BOLOGNA SEQUESTRA UNA TONNELLATA DI ALIMENTI SCADUTI

(ANSA) - BOLOGNA, 5 LUG - Gli uomini della Guardia di Finanza di Bologna hanno sequestrato oltre una tonnellata di prodotti alimentari scaduti e in parte rietichettati e 1.400 pasticche di 'Cialis', un farmaco con effetti simili al Viagra, introdotto in Italia illegalmente. Le Fiamme Gialle hanno denunciato quattro persone per violazione della legislazione doganale: una donna italiana, un marocchino e due egiziani residenti in Italia, titolari di societa' di commercio all'ingrosso di alimentari. I militari, che hanno eseguito perquisizioni anche in negozi e magazzini del modenese, hanno scoperto a Bologna un capannone, all'interno del quale sono stati trovati gli alimentari scaduti, tra cui succhi di frutta, prodotti sott'olio e condimenti, in parte pronti per essere reinseriti in commercio con nuove etichettature. Inoltre sono state trovate numerose confezioni di 'Cialis' provenienti dall'Arabia Saudita e pronte per essere vendute in violazione delle disposizioni vigenti. Il sequestro e' avvenuto nei giorni scorsi e reso noto oggi dalle Fiamme Gialle bolognesi con un comunicato. L'indagine, coordinata dalla Procura del capoluogo emiliano, e' partita da una serie di controlli contro il traffico di prodotti alimentari adulterati.

SALSICCIA AVARIATA, FAMIGLIA SARDA INTOSSICATA DA BOTULINO

07.01.07 – CAGLIARI. Una famiglia di Olbia e' rimasta intossicata dal botulino dopo aver mangiato una salsiccia avariata acquistata in un centro commerciale della città. I tre sono ora ricoverati nel reparto di rianimazione dell'ospedale di Sassari. Il fatto e' avvenuto giovedì scorso: qualche ora dopo aver mangiato l'insaccato l'uomo e le due ragazze hanno cominciato ad accusare i primi disturbi, con problemi seri alla vista. E' stata la moglie, l'unica a non aver consumato la salsiccia, ad accorgersi del malore decidendo di portare i congiunti al pronto soccorso dell'ospedale di Olbia. I medici hanno subito riscontrato i sintomi di botulismo e hanno quindi fatto trasferire i tre pazienti a Sassari, nel centro malattie infettive. Le analisi di laboratorio hanno confermato la diagnosi ma non e' stato possibile iniettare agli intossicati il siero contro il bacillo perchè erano trascorse 24 ore dal momento dell'ingestione del cibo avariato. Di qui il ricovero in rianimazione per una terapia alternativa.

Dolci

GELATO. OFFENSIVA NAS A FINTO GELATO ARTIGIANALE

09.08.07. Falsi gelatai artigianali producono finto gelato 'doc'. Nell'ambito dell'operazione 'Estate sicura', è partita l'offensiva dei carabinieri della sanità: 1059 le ispezioni effettuate in tutta Italia in bar, gelaterie e anche discoteche. Risultato: 722 infrazioni rilevate e, per quanto riguarda in particolare le gelaterie, 76 kg di semilavorati per gelati sequestrati. Erano prodotti scaduti o mal conservati. Ed i Nas hanno anche fatto chiudere i battenti a tre gelaterie (a Reggio Calabria, Frosinone e Napoli) per le gravi carenze sanitarie riscontrate.

Frutta e verdura / strutture commerciali

CARENZE IGIENICHE. SEQUESTRATO MERCATO ORTOFRUTTICOLO COSENZA

31.01.2007 – Cosenza. Il mercato generale ortofrutticolo di Cosenza, situato in località Bosco Sottano, è stato sequestrato stamani dai carabinieri del Nas per la mancanza delle autorizzazioni sanitarie e per “macroscopiche carenze igienico-sanitarie”. Il valore della struttura è di circa 5 milioni di euro. Il sequestro è stato fatto d’iniziativa dopo una serie di controlli avviati su segnalazione di alcuni commercianti.

Il mercato ortofrutticolo di Cosenza rifornisce ristoratori, locali pubblici e venditori al dettaglio di frutta e verdura. Attualmente erano aperti 17 dei 26 box presenti nella struttura.

Latte e derivati

NAS SEQUESTRANO ALLEVAMENTI BUFALINI

29/10/2007 – NAPOLI. I carabinieri del Nas di Napoli hanno eseguito 18 arresti, cinque misure cautelari e sottoposto a sequestro 13 allevamenti bufalini della provincia di Caserta. Secondo i

carabinieri, gli allevatori e i veterinari coinvolti eseguivano prelievi di sangue da bufale sane sostituendoli a quelli degli animali infetti.

FALSE ANALISI PER BUFALE INFETTE, 18 ARRESTI NEL CASERTANO

29.10.07 - NAPOLI. Prelievi ematici falsificati per poter immettere sul mercato latte proveniente da bufale affette da brucellosi: con questa accusa i carabinieri del Nas di Napoli hanno eseguito 18 arresti, cinque misure cautelari (obbligo di dimora e sospensione dall'esercizio della professione) e sottoposto a sequestro 13 allevamenti bufalini della provincia di Caserta. Sotto accusa allevatori e veterinari, che secondo i militari eseguivano prelievi di sangue da bufale sane sostituendoli a quelli degli animali infetti. I carabinieri hanno scoperto la presunta truffa confrontando il dna dei campioni ematici prelevati: più capi risultavano avere la stessa identità genetica, evento ovviamente impossibile. Le accuse per arrestati e indagati sono di falsificazione di prelievi ematici, commercio di sostanze alimentari nocive per la salute pubblica e diffusione di malattia infettiva pericolosa per il patrimonio zootecnico nazionale.

BUFALE INFETTE: SOTTO ACCUSA VETERINARI E ALLEVATORI IN ODORE DI CAMORRA

29.10.07 - NAPOLI. Prelievi di sangue falsificati per immettere sul mercato, facendolo passare per buono, latte di bufale affette da brucellosi: e' una spaventosa truffa ai danni dei consumatori, protagonisti veterinari senza scrupoli e allevatori, due dei quali collusi con la camorra, quella scoperta dall'inchiesta dalla procura di Santa Maria Capua Vetere che ha portato all'arresto di 18 persone (8 veterinari dell'Asl Caserta 2 e 10 allevatori) e al sequestro di 13 allevamenti della provincia di Caserta. Gli arresti, al termine di indagini durate un anno e mezzo, sono stati eseguiti dai carabinieri del Nas di Napoli: in tre sono finiti in carcere, gli altri quindici ai domiciliari. Allevatori e veterinari secondo i militari eseguivano prelievi di sangue da bufale sane sostituendoli a quelli degli animali infetti. I carabinieri hanno scoperto la presunta truffa confrontando il dna dei campioni ematici prelevati: più capi risultavano avere la stessa identità genetica, evento ovviamente impossibile. Le accuse per arrestati e indagati sono di falsificazione di prelievi ematici, commercio di sostanze alimentari nocive per la salute pubblica e diffusione di malattia infettiva pericolosa per il patrimonio zootecnico nazionale. Il latte utilizzato e' quello che serve per fare la pregiata mozzarella di bufala. Tuttavia, non dovrebbero esserci problemi per la salute dei consumatori, perchè, si sono affrettati a spiegare i vertici del consorzio che produce la mozzarella dop e Coldiretti, nella eventuale realizzazione di mozzarelle

con latte proveniente da bufale malate di brucellosi le alte temperature del procedimento di lavorazione casearia sono sufficienti a eliminare il virus. Tra gli inquietanti elementi emersi, anche che la falsificazione delle analisi delle bufale affette da brucellosi permetteva ad aziende non in regola di ottenere la qualifica sanitaria di "allevamento ufficialmente indenne", requisito indispensabile per mettere in commercio il latte destinato alla produzione della mozzarella di bufala campana Dop. Le aziende bufaline sottoposte a sequestro si trovano nei comuni di Villa Literno, Grazzanise, Pietravairano, Canello-Arnone e Castel Volturno. Le irregolarità al centro dell'inchiesta risalgono al 2006: secondo quanto accertato dai carabinieri i prelievi di sangue sarebbero stati effettuati solo da animali sani, per far apparire indenne da brucellosi un'intera mandria nella quale figuravano invece anche vari capi ammalati. Nell'operazione sono stati impiegati circa 200 carabinieri del Nas di Napoli e del comando provinciale di Caserta. Dura la reazione di Legambiente "Una sola parola: criminali" mentre gli assessori regionali alla Sanità e all'Agricoltura, Montemarano e Cozzolino, sottolineano la bontà dei risultati raggiunti grazie ad una attenta azione di monitoraggio.

ALIMENTARE: FRODE DA 26 MLN SUL LATTE, ARRESTI GDF BERGAMO

23.05.2007 – BERGAMO. Una frode commerciale e fiscale da 26 milioni di euro nel settore lattiero caseario è stata scoperta dalla Guardia di Finanza di Bergamo, che ha eseguito 13 misure cautelari (tre in carcere, tre ai domiciliari, e sette obblighi di dimora). Quantità di latte di dubbia provenienza e di scarsa qualità sono state messe in commercio in tutta Italia da un'organizzazione che ha anche frodato il fisco attraverso diverse società fantasma.

Le Fiamme Gialle hanno sequestrato 500 mila tonnellate di latte. L'operazione del Nucleo di Polizia Tributaria della GdF di Bergamo, chiamata 'Lait Mauvais', ha portato al sequestro preventivo di due imprese attive nel commercio all'ingrosso, la Fara.Lat di Fara Gera d'Adda (Bergamo), e la Compagnia Lattiero

Casearia (Clc) di Roccafranca (Brescia). La custodia in carcere è stata disposta dalla Procura bergamasca per Francesco Pergola, amministratore di fatto della Clc, e per Pietro e Antonio Angellotti, amministratori della Fara.Lat.

Coinvolte nella frode anche dieci società fantasma, risultate inattive e intestate a dei prestanome. Durante le indagini sono state eseguite numerose perquisizioni negli stabilimenti di varie ditte del settore in Lombardia, Lazio e Campania. Proprio in Campania sono stati sottoposti a sequestro anche macchinari e materiale da imballaggio utilizzati per riconfezionare alcuni prodotti invenduti dopo averne modificato la data di scadenza.

ALIMENTARE: FRODE DA 26 MLN SUL LATTE, ARRESTI GDF BERGAMO (2)

Con la collaborazione dell'Ufficio veterinario dell'Asl di Bergamo, gli investigatori hanno anche scoperto che le due società acquistavano e commercializzavano latte di dubbia origine, sistematicamente sottratto ai controlli sanitari attraverso la falsificazione dei documenti di trasporto e delle certificazioni di provenienza. Il latte veniva venduto dalla Fara.Lat ad altre imprese di trasformazione che provvedevano a manipolare il prodotto con l'aggiunta di acqua o latte in polvere prima di immetterlo in commercio.

Secondo quanto riferito dalla GdF, oltre a falsificare la provenienza degli alimenti lattiero-caseari, l'organizzazione ha pesantemente frodato il fisco attraverso un giro di fatture false che ha consentito di annotare costi in realtà mai sostenuti e di dichiarare un inesistente credito Iva.

Oltre agli arresti in carcere e ai domiciliari e agli obblighi di dimora, ci sono state anche dieci denunce a piede libero nei confronti di persone a vario titolo coinvolte negli illeciti commessi.

ALIMENTARE: VENDUTI MIGLIAIA LITRI LATTE INFETTO, 3 DENUNCE

22.05.2007 - PINEROLO (TORINO). Vendevano latte proveniente da allevamenti infetti da mastite, centrifugandolo illegalmente per mascherarlo ai controlli veterinari. Con questa accusa tre allevatori di Buriasco, Scalenghe e Bricherasio (in provincia di Torino) sono stati denunciati dai veterinari della Asl 10 per frode alimentare e sono stati indagati dalla Procura di Pinerolo (Torino). L'operazione è scattata in allevamenti con 400 bovini e 8 mila litri di latte prodotto ogni giorno. I veterinari hanno posto sotto sequestro le centrifughe che erano state installate nei retrobottega delle stalle. Per due allevamenti su tre, quelli scoperti prima, è già scattata la chiusura totale della attività, per il terzo (quello di Buriasco, scoperto solo pochi giorni fa) pur non essendo cessata, la produzione è stata però 'messa in sicurezza' per il consumatore.

L'attività illecita consentiva ai tre denunciati di incassare oltre 50 mila euro all'anno in più, grazie anche a quello che la Asl 10 definisce "il paradossale incasso" di tutti i premi qualità sul loro latte.

L'uso della centrifuga, spiegano ancora alla Asl 10, consente di eliminare fraudolentemente le cellule somatiche nel latte, tipiche della mastite, e di farlo tornare artificiosamente nei parametri di legge. "L'eventuale consumo di questo latte crudo - precisano le autorità sanitarie - potrebbe determinare l'insorgenza di pericolose infezioni in particolare da germi come lo stafilococco e lo streptococco".

Comunque la situazione della mastite bovina è in continuo miglioramento nel pinerolese: a fine anni 90 nei 47 comuni circa il 40% degli allevamenti era a rischio, oggi tale percentuale è scesa al 5%.

Questi allevamenti, che non percepiscono agevolazioni e premi di qualità, sono tenuti, oltre che a mettersi a norma, a destinare il latte solo a quei caseifici che producano formaggi con stagionatura superiore ai 60 giorni.

Gli allevamenti finiti sotto inchiesta fornivano il latte a cooperative di altre regioni. "Quando sono stati scoperti - dicono all' Asl 10 - gli allevatori si sono mostrati rassegnati. Uno ha detto: 'Avete trovato ciò che cercavate', un altro ha fatto dell' ironia: 'potevate almeno informarmi dell'ispezione'".

ALIMENTARE: LATTE DI SCARSA QUALITÀ, SCOPERTA FRODE

22.05.2007 - BERGAMO. La Guardia di Finanza, al termine di una lunga indagine, ha individuato una frode in commercio nel settore lattiero caseario.

L'indagine, condotta dal Nucleo di polizia tributaria di Bergamo, ha posto fine alla sistematica immissione in commercio su tutto il territorio nazionale di latte e prodotti derivati di ignota provenienza e scarsa qualità da parte di un sodalizio criminale con base in Lombardia. I risultati dell'indagine saranno resi noti domani mattina alle 10 nel corso di una conferenza stampa negli uffici del Comando provinciale della Guardia di Finanza di Bergamo alla presenza del procuratore della Repubblica Adriano Galizzi.

SANITA': FARMACI PER ANIMALI, BLITZ NAS IN AZIENDE AGRICOLE

10-05.2007 – VERONA. Trentasette persone sono state denunciate e decine di perquisizioni sono state fatte dai carabinieri del Nas nell'ambito di un'indagine della Procura di Verona sulla commercializzazione clandestina di farmaci destinati ad animali da allevamento.

Nell'operazione sono impegnati oltre duecento militari dei Nas di Alessandria, Brescia, Cremona, Genova, Milano, Padova, Trento, Treviso e Udine, Parma, Firenze, con il supporto dei Comandi Provinciali delle città coinvolte nell'inchiesta.

Secondo quanto si è appreso, è stato sequestrato un ingente quantitativo di farmaci veterinari e di sostanze farmacologicamente attive per un valore complessivo di 300 mila euro. Gli indagati sono accusati, a vario titolo, di

associazione per delinquere finalizzata all'adulterazione di sostanze alimentari, commercio o somministrazione di medicinali guasti, commercio di sostanze alimentari nocive, esercizio abusivo di professione sanitaria, ricettazione.

SANITA': FARMACI PER ANIMALI, BLITZ NAS IN AZIENDE AGRICOLE (2)

Complessivamente sono state 55 le persone coinvolte nelle indagini, agenti di commercio, anche con mandata di rappresentanza di aziende produttrici di farmaci veterinari e allevatori.

L'operazione, coordinata da pm Carlo Villani, ha impegnato per due anni, il Nas di Padova che si e' avvalso anche di supporti tecnici, tenendo sotto controllo allevamenti di bovini da carne e da latte, di conigli, di capi avicoli e di selvaggina.

Le perquisizioni hanno interessato 21 aziende agricole del veronese, 16 abitazioni private di agenti di commercio e di rappresentanti di aziende farmaceutiche (4 nel padovano, altrettante nel veronese, 3 nel modenese, una nel senese, una nel bolognese e due nel mantovano). Sono state trovate specialita' medicinali veterinarie e sostanze anonime in 8 aziende agricole e in 11 case di altrettanti rappresentanti. Il Nas ha sequestrato 3 depositi abusivi (2 nel veronese e una nel padovano) di medicinali veterinari che appartengono alle categorie terapeutiche degli antibiotici/antibatterici, antinfiammatori, cortisonici e vaccini vari; per lo più destinati agli allevamenti di vacche da latte ed avicoli.

Il commercio delle specialita' farmaceutiche e sostanze varie, provenienti dal mercato clandestino, rileva il Nas, rappresenta vantaggi economici per gli allevatori a partire dal basso costo dell'approvvigionamento, trattandosi di farmaci acquistati con il 50% di sconto rispetto al prezzo di listino.

Al vertice dell'organizzazione, vi era un agente di commercio con mandato di rappresentanza di un'azienda produttrice di farmaci veterinari. L'operazione del Nas ha consentito di scardinare un articolato sistema di vendita "in nero", e di sgominare un'organizzazione che ha rappresentato un notevole fattore di rischio per la sicurezza alimentare, configurando, in concreto, una frode alimentare di tipo sanitario, cioè con pericolo per la salute pubblica, in considerazione delle potenziali conseguenze negative per la salute dei consumatori, ignari delle sostanze chimico-farmaceutiche che assumevano indirettamente, in quanto contenute nelle carni che acquistavano, di fatto sofisticate, cioè con la presenza di sostanze nocive, ma reputate, invece, genuine.

Mangimi e sementi

ALIMENTARE: VELENI NEI MANGIMI; SETTE ARRESTATI DA CC ROVIGO

13.10.07 ROVIGO. Sette persone sono state arrestate dai carabinieri di Rovigo in collaborazione con i Nas di Padova su ordine del Gip del tribunale di Rovigo Ciro Savino. Destinatari delle ordinanze di arresto sei commercianti di bestiame delle province di Rovigo, Padova e Ferrara, ed un medico veterinario dell'Ulss di Adria (Rovigo). Si tratta di Claudio Anali e Angelo Soloni, entrambi di Monselice (Padova), Loris Beltramin di Brugine (Brugine), Enrico Angelini di Boara Polesine (Rovigo), Patrizio Menato di Mesola (Ferrara), del veterinario Roberto Crepaldi (ex consigliere comunale del Ppi) di Adria e di Nicola Mezzanato di Porto Viro (Rovigo), quest'ultimo ai domiciliari. Le ipotesi d'accusa, a vario titolo, vanno dal commercio o somministrazione a animali di medicinali guasti e di sostanze alimentari nocive o proibite all'adulterazione contraffazione e commercio di sostanze alimentari, esercizio abusivo di professione sanitaria, falso ideologico, truffa aggravata, abuso d'ufficio. Contestualmente, sono state denunciate all'autorità giudiziaria altre 17 persone: mediatori di bestiame, alimentaristi del settore zootecnico, veterinari dipendenti di Ulss e allevatori. L'operazione è stata finalizzata a garantire la sicurezza alimentare dei consumatori, tutelando dai rischi derivanti dall'assunzione di carni bovine adulterate. Per fare luce su questa vicenda, un anno fa, partì un'indagine che coinvolse non solo la Procura di Rovigo ma anche quella di Milano. Nella Bassa padovana furono firmati sequestri cautelativi di tipo sanitario in alcuni allevamenti di Monselice. I bovini vennero sequestrati dai Nas di Padova e sottoposti ad una serie di prelievi, inviati poi al laboratorio analisi. Il dubbio, in molti casi fondato, riguardava l'aggiunta di additivi nei mangimi dei manzi: additivi contenuti nelle tabelle delle sostanze proibite, perché cancerogene. In particolare si trattava di una sostanza chiamata "Desometazone", a base di cortisone, con l'eccezionale potere di favorire la crescita degli animali, praticamente sostanze anabolizzanti.

Olio

ALIMENTARE: OLIO DI SEMI DIVENTA EXTRAVERGINE, SEQUESTRO NAS

08.10.2007 – CERIGNOLA. Circa 6mila litri di olio di semi sofisticato, etichettato come extravergine di oliva, sono stati sequestrati a Cerignola dai carabinieri del nucleo di Bari dei Nas che hanno scoperto un laboratorio clandestino utilizzato per il confezionamento di olio sofisticato. Anche il laboratorio è stato sequestrato mentre il titolare dello stabilimento abusivo è stato denunciato alla magistratura per adulterazione di sostanze alimentari, frode nell'esercizio del commercio e vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine. Durante l'ispezione dei locali, risultati privi di qualsiasi requisito igienico-sanitario, sono stati anche trovati e sequestrati 200 litri circa di sostanza oleosa utilizzata per la sofisticazione del prodotto e attrezzature e materiali utilizzati per l'imballaggio.

Prodotti importati

CONTRAFFAZIONE:NAPOLI; SEQUESTRATI 50MILA PRODOTTI DA CINA

23.08.07 NAPOLI. Decine di migliaia di prodotti contraffatti, provenienti dalla Cina sono stati sequestrati dalla Guardia di Finanza del comando provinciale di Napoli. In un esercizio commerciale, anche questo gestito da un cittadino cinese, i militari hanno trovato 5 mila confezioni di alimenti e scatolame di origine vegetale ed animale e 64 chilogrammi di funghi essiccati e peperoncini importati dalla Cina, dalla Thailandia e dalle Filippine, in pessimo stato di conservazione e in parte scaduti. italiano.

ALIMENTARE:SEQUESTRATI AGRUMI SUDAMERICANI,ADDITIVI ILLEGALI

31.07.07 - ROMA, Prosegue l'azione di contrasto dell'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (Icq) per prevenire la commercializzazione illecita di prodotti agroalimentari di provenienza estera privi dei requisiti di sicurezza e qualità.

L'ultimo caso di verifica ha riguardato oltre 38.000 kg di limoni di provenienza argentina e circa 23.000 Kg di arance di provenienza uruguaiana, "contenenti - viene specificato - additivi e sostanze chimiche non ammessi, rinvenuti inizialmente su alcuni campioni prelevati dall'Azienda Usl 3 di

Catania". L'accertamento delle irregolarità nei prodotti, pronti per essere commercializzati, e' stato possibile a seguito delle analisi effettuate dal Laboratorio di Catania dell'Icq, specializzato nella ricerca di sostanze chimiche non consentite nel trattamento degli agrumi, tramite l'applicazione di metodiche messe a punto dallo stesso laboratorio a seguito di un'intensa attività di ricerca e sperimentazione e con l'utilizzo di tecniche analitiche d'avanguardia.

ALIMENTARE: SEQUESTRO ARACHIDI PRODUZIONE CINESE

19.01.2007 – BARI. La Guardia di Finanza di Bari ha sequestrato un carico di 20 tonnellate di arachidi di produzione cinese confezionate in scatole che recavano indicazioni di tracciabilità (codice a barre) e diciture che indicavano come fossero di produzione italiana. A quanto si è saputo, l'ingente partita di arachidi era stata prodotta in Cina e commercializzata da un' azienda greca che l'aveva, con un camion imbarcato su un traghetto, trasportata in Italia. I militari hanno sequestrato la merce e denunciato il rappresentante legale della ditta acquirente italiana.

Prodotti ittici

PESCA ILLEGALE DI NOVELLAME

06/12/2007 – CHIOGGIA (VE). La notte del 5 dicembre scorso, due pescatori sono stati sorpresi dai militari della Motovedetta e del Nucleo Radiomobile dei Carabinieri della Compagnia di Chioggia Sottomarina (VE), mentre stavano sbarcando sulla riva del fiume Brenta, dalla loro imbarcazione, 14 ceste da 30 kg ciascuna contenenti novellame di vongola verace, pescati abusivamente poco prima. L'operazione ha portato al sequestro di 2.200 kg di novellame per un valore di 35mila euro. Ai due pescatori, che sono stati denunciati in stato di libertà è stata inoltre sequestrata l'imbarcazione munita di motore fuori bordo, nonché gli attrezzi utilizzati per la pesca del novellame. Il prodotto ittico sequestrato, essendo ancora vivo, e' stato rigettato in acqua per il ripristino del ciclo vitale.

ALIMENTARE: TONNO AL MERCURIO NEL PALERMITANO, SEQUESTRO

23.04.07 – PALERMO. Tonno al mercurio nel palermitano: circa 14.500 confezioni per un valore complessivi di oltre 40 mila euro sono state sequestrate in un'industria ittico-conserviera a Bagheria dai carabinieri del Nas. Denunciato l'amministratore dell'azienda. Dalle analisi di laboratorio e' emerso che

il tonno conteneva una percentuale di mercurio superiore ai limiti consentiti. A Palermo, invece, in un deposito all'ingrosso di alimenti, sono stati sequestrati, sempre dai Nas, cinque quintali tra prodotti caseari, ittici e salumi, scaduti. Il valore della merce ammonta a circa 10.000 euro.

PESCA: PROCURA SCIACCA ORDINA SEQUESTRO CONFEZIONI ACCIUGA

24.02.07 - SCIACCA (AGRIGENTO). Carabinieri del Nas di quattordici sedi dislocate sul territorio nazionale (tra cui Aosta, Roma, Padova, Brescia, Pescara e Catania), stanno recuperando i vasetti da 600 grammi di filetti di acciuga sott'olio prodotti all'industria ittico conserviera 'Gulino' di Sciacca (Agrigento). Sulle confezioni di pesce conservato pende un decreto di sequestro emesso dalla procura della Repubblica dopo che una perizia disposta dagli stessi magistrati ha rivelato la presenza, dentro i vasetti, di batteri e microrganismi ritenuti dannosi per la salute, con pericoli di avvelenamento se ingeriti da soggetti sensibili. I Nas hanno controllato gli scaffali dei supermercati e le dispense delle cucine dei ristoranti di tutto il territorio nazionale. Nell'ambito dell'indagine giudiziaria il sostituto procuratore di Sciacca, Salvatore Vella, ha iscritto nel registro degli indagati i titolari della società, Francesco e Sergio Gulino, di 78 e 44 anni, padre e figlio. Questi ultimi hanno respinto ogni contestazione, annunciando una perizia da affidare a un consulente di parte sulle confezioni incriminate di pesce conservato.

PESCE SURGELATO CON ETICHETTE IRREGOLARI

11/01/2007 – FIRENZE. Oltre 80 chilogrammi di pesce surgelato, perché privo delle indicazioni di provenienza e per le modalità di conservazione, sono stati sequestrati a Firenze dalla Polizia municipale. Sei le multe elevate: tre per prodotti alimentari posti in vendita senza etichettatura in lingua italiana e due per prodotti posti in vendita già scaduti (3.166,67 euro ciascuna); infine una sanzione per omessa collocazione dei prezzi delle merce esposte (1.032 euro).

Ristorazione

MULTA 800 EURO A RISTORATORE SANREMO PER GAMBERI SCADUTI

6.12.07. SANREMO (IMPERIA). Un ristoratore sanremese e' stato condannato ad una multa di 800 euro perchè conservava nella cella frigorifera due gamberi il cui periodo di conservazione era scaduto.

L'uomo che era stato denunciato dagli uomini della Capitaneria di Porto all'autorità giudiziaria ha patteggiato la pena. Il ristoratore è stato riconosciuto colpevole di somministrazione di alimenti scaduti.

ALIMENTI SCADUTI, SEQUESTRATO ALBERGO NEL TARANTINO

10.11.07. MANDURIA (TARANTO). Una struttura turistico-alberghiera, estesa per oltre 13 ettari e del valore di due milioni di euro, è stata sottoposta a sequestro preventivo dagli agenti del commissariato di Manduria, in collaborazione con personale del dipartimento di prevenzione dell'Ausl di Taranto. Nelle cucine del ristorante sono stati trovati circa 40 chili di pesce privo di etichettatura indicante la provenienza, la produzione e la relativa scadenza. La merce, in parte acquistata allo stato fresco, era stata congelata in un frigo-congelatore privo di idoneità sanitaria. In altri frigoriferi presenti nella struttura turistica sono stati invece trovati e sequestrati alimenti scaduti. I poliziotti hanno inoltre accertato che l'approvvigionamento idrico del complesso turistico avveniva tramite un pozzo artesiano di cui non è stata fornita documentazione per il giudizio di potabilità. Al momento del controllo, nel locale ristorante erano al lavoro quattro persone, una sola delle quali è risultata assunta regolarmente..

SEQUESTRATA CUCINA E CHIUSO RISTORANTE SU LITORALE BARESE

17.07.07, BARI. Militari della Guardia di finanza hanno sequestrato i locali della cucina e i generi alimentari che vi erano conservati in un noto ristorante nella località costiera di Bari-Palese: nel locale erano peraltro impiegati anche 11 lavoratori in nero (cassieri, camerieri, cuochi ed addetti alla cucina, barman, parcheggiatori e addetti al guardaroba). I funzionari dell'Ausl, intervenuti su segnalazione della guardia di finanza, hanno comunicato al titolare la sospensione dell'attività per 'condizioni igienico-sanitarie precarie'. Il circolo, peraltro, è risultato privo di autorizzazioni igienico-sanitarie e di licenze per la somministrazione di alimenti e bevande. I militari hanno quindi sottoposto a sequestro i locali adibiti a cucina, dove erano macchinari (impastatrici, congelatori, frigoriferi) non idonei alla produzione e conservazione di alimenti, e i generi alimentari che vi erano conservati (circa 160 kg di pesce, carne, pane e salumi) che, dall'esame delle etichette, sono risultati in buona parte già scaduti oppure privi di qualsiasi etichettatura. Sono stati avviati ulteriori accertamenti sul circolo privato perchè il responsabile non ha esibito alcuna documentazione fiscale obbligatoria né i bilanci annuali e le dichiarazioni dei redditi, pur svolgendo di fatto attività di ristorazione soggette alle incombenze di carattere fiscale-tributario.

VENEZIA: MULTE CC E NAS A BAR SPORCHI; APPLAUSI DA TURISTI

14.07.07, VENEZIA. Ha strappato consensi a scena aperta dai turisti l'operazione congiunta dei carabinieri del comando provinciale di Venezia e dei Nas di Treviso tesa a verificare le condizioni igienico sanitarie di esercizi pubblici nel capoluogo lagunare e al Lido.

In due giorni di lavoro 30 militari hanno controllato altrettanti bar, ristoranti e chioschi rilevando in 20 esercizi carenze igieniche in frigoriferi e piastre, assenza di misure adatte a evitare il contatto tra alimenti e animali, alimenti conservati a temperature inadeguate, oltre a irregolarità amministrative. Complessivamente sono state elevate multe per 10 mila euro.

Vino

VENDEMMIA SICURA

03.12.2007 – VERONA. Aggiungeva acido cloridrico nel mosto: questa l'accusa che ha portato all'arresto di un viticoltore nel Veronese. Oltre 1600 ettolitri di vino, 60 litri di acido cloridrico e solforico e 60 chili di zucchero sono stati rinvenuti nella cantina di C.B., proprietario di una cantina vinicola di Veronella (Verona), che è stato arrestato dagli agenti del Corpo Forestale dello Stato di Verona su disposizione del Gip della Procura del Tribunale di Verona. L'accusa è di sofisticazione alimentare con pericolo per la salute pubblica. L'operazione, denominata "Vendemmia sicura", è stata condotta dalla Forestale in collaborazione con il personale dell'Ispettorato per il Controllo della Qualità dei prodotti Agroalimentari.

Nella cantina dell'uomo, che aveva già precedenti per sofisticazione risalenti allo scandalo del vino al metanolo del 1986, sono stati trovati 810 ettolitri di vino rosso e 860 di vino bianco da tavola, ancora in fase di fermentazione, oltre a 60 litri di acido cloridrico e solforico e a 60 chili di zucchero. Gli esami chimici effettuati hanno accertato l'uso di oltre il 40 per cento di zucchero, il 50 per cento di acqua e la presenza di acido cloridrico e solforico. La sofisticazione avveniva aggiungendo zucchero di barbabietola, acqua, acido cloridrico e solforico nel mosto, in modo da accelerare il processo di inversione del saccarosio in glucosio e aumentare il titolo alcolimetrico del vino. La Procura di Verona ha inoltre disposto perquisizioni, sequestri e controlli anche presso altre cantine: i controlli hanno riguardato aziende dei Comuni di Veronella, Monteforte d'Alpone e Gambellara, in provincia di Verona e Vicenza. Sono state riscontrate irregolarità amministrative: nella cantina di un'abitazione privata non sono state denunciate vasche e attrezzature.

FRODE IN COMMERCIO PER FALSO PINOT GRIGIO IGT

05.10.2007 – TREVISO. Falsificazione di documenti e frode in commercio finalizzati alla vendita di semplice vino da tavola bianco rinominato come Pinot Grigio IGT delle Venezie: questi i reati ipotizzati nell'ambito della recente operazione antifrodi dell'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.

L'ICQ di Conegliano Veneto ha infatti accertato la contraffazione di documenti commerciali per la vendita di circa 14.000 hl di falso Pinot Grigio IGT delle Venezie presso una ditta vitivinicola che opera in provincia di Treviso. Il responsabile della cantina è stato segnalato alla Procura della Repubblica presso il Tribunale di Treviso, che ha disposto il sequestro di tutta la documentazione contabile. Accertamenti sono inoltre in corso per individuare eventuali responsabilità di altri soggetti. Le indagini hanno permesso di accertare che l'operazione, avviata già nel 2005, ha portato un guadagno di circa un milione di euro. I reati ipotizzati sono falsificazione di documenti e frode in commercio finalizzati alla vendita di semplice vino da tavola bianco rinominato appunto come Pinot Grigio IGT delle Venezie, con l'aggravante di aver usato un nome geografico protetto da normativa speciale.

VINO TAROCCATO IN NUMEROSE REGIONI ITALIANE

13.07.2007 – CENTRO E NORD ITALIA. Dopo un'operazione condotta in cinque regioni italiane, il Corpo forestale dello Stato e quello dell'Ispettorato Centrale Controllo dei Prodotti Agroalimentari hanno posto sotto sequestro ben 350mila litri di vino "taroccato". L'azione ha portato all'iscrizione di sette persone nel registro degli indagati, con l'accusa di frode alimentare.

Le regioni coinvolte nella truffa sono Toscana, Piemonte, Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige. I vini oggetto della contraffazione sono il Prosecco ed il Pinot Grigio. Per verificare l'estensione dell'attività illecita, sono stati effettuati controlli capillari in numerose cantine del Nord Italia: nello specifico presso le province di Vicenza, Verona, Pordenone, Udine, Firenze, Alessandria, Treviso, Padova, Bolzano.

FRODI ALIMENTARI: SCOPERTI 24MILA ETTOLITRI DI PROSECCO E PINOT GRIGIO CONTRAFFATTI

12.07.07 – PADOVA. Sequestrati 350 mila litri di vino contraffatto: è questo il bilancio dell'operazione condotta dal personale del Corpo forestale dello Stato e da quello dell'Ispettorato Centrale Controllo dei Prodotti Agroalimentari in cinque regioni italiane (Toscana, Piemonte, Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige). L'operazione ha portato al sequestro di 24 mila ettolitri

di Prosecco e Pinot Grigio contraffatti, mentre 7 sono le persone iscritte sul registro degli indagati, tutte denunciate a piede libero. Sono stati effettuati controlli a tappeto in diverse cantine del Nord Italia, in particolare nelle province di Pordenone, Udine, Firenze, Alessandria, Treviso, Padova, Bolzano, Verona e Vicenza.