

***Olio d'oliva***  
*Attività del controllo ufficiale 2018*

## Sommario

Introduzione.....	3
Produzione Primaria.....	4
Controlli fitosanitari per la ricerca di Xylella fastidiosa.....	4
Importazioni .....	4
Controlli doganali per il settore oleario .....	4
Trasformazione, trattamento e distribuzione.....	5
Controlli ufficiali di tipo analitico .....	5
Controllo della qualità merceologica degli alimenti .....	6
Controlli sui residui di prodotti fitosanitari.....	7
Altre attività.....	9
Attività svolte dal Comando Carabinieri per la tutela della salute .....	9
Attività svolte dal Comando Carabinieri per la tutela agroalimentare.....	10
Audit sulle Autorità competenti .....	10
Sistema rapido di allerta per alimenti e mangimi (RASFF).....	11

## ***Introduzione***

Il Piano Nazionale Integrato (PNI), elaborato ai sensi del Regolamento n. 882/2004, descrive il sistema dei controlli ufficiali svolti lungo l'intera filiera alimentare al fine di tutelare i cittadini dai pericoli di natura sanitaria e dalle pratiche produttive sleali.

Nell'ambito del PNI 2015-2018 sono state individuate le seguenti filiere produttive come specifici obiettivi operativi da monitorare annualmente:

- olio d'oliva
- latte e derivati
- molluschi bivalvi
- miele ed altri prodotti dell'alveare.

Di seguito viene fornito un panorama delle attività di controllo ufficiale svolte nel 2018 sulla filiera **dell'olio di oliva**, sulla base delle informazioni disponibili nella Relazione annuale 2018 del Piano Nazionale Integrato. Per ogni attività viene indicata la fonte dalla quale sono state estratte le informazioni.

In generale, la filiera dell'olio di oliva, intesa come quadro d'insieme spazio-temporale “*dai campi alla tavola*”, comprende:

- in fase di **produzione primaria**:
  - Controlli fitosanitari per la ricerca di *Xylella fastidiosa*;
- all'**importazione**:
  - Controlli doganali per il settore oleario;
- nelle fasi di **trasformazione, trattamento e distribuzione**:
  - Controlli ufficiali di tipo analitico;
  - Controllo della qualità merceologica degli alimenti;
  - Controlli sui residui di prodotti fitosanitari.

Altre attività che vengono considerate per completare il quadro dei controlli sono le seguenti:

- attività svolte dal Comando Carabinieri per la tutela della salute;
- attività svolte dal Comando Unità per la Tutela Agroalimentare;
- svolgimento di Audit sulle autorità competenti;
- segnalazioni di allerta.

Nell'Appendice III è riportato un quadro sinottico delle informazioni disponibili relative alle attività del controllo ufficiale sulla filiera dell'olio di oliva.

## ***Produzione Primaria***

### **Controlli fitosanitari per la ricerca di *Xylella fastidiosa***

Fonte: MIPAAF

Nel 2018 sul territorio nazionale per *Xylella fastidiosa* è stato effettuato il maggior numero di controlli. Sono stati effettuati 5.378 controlli nei vivai e analizzati 23.542 campioni; effettuati 160.931 controlli in altri siti sensibili e analizzati 107.640 campioni.

E' stato inoltre emanato per l'emergenza *Xylella fastidiosa* il nuovo Decreto ministeriale 13 febbraio 2018, recante le "Misure di emergenza per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di *Xylella fastidiosa* (Well e Raju) nel territorio della Repubblica italiana", con successive due modifiche.

E' stata emanata una nota tecnica: Procedura per le ispezioni ufficiali, campionamento e analisi nei vivai ai sensi dell'articolo 9.8 della Decisione (UE) 789/2015, relativa alle misure per *Xylella fastidiosa*, con la quale si definiscono le procedure operative per l'effettuazione delle ispezioni ufficiali nei vivai situati in area indenne che producono le sei specie ospiti (Coffea, Lavandula dentata, Nerium oleander, Olea europaea, Polygala myrtifolia e Prunus dulcis), risultate maggiormente sensibili alle diverse sottospecie europee di *Xylella fastidiosa* considerate ad alto rischio, ai sensi di quanto disposto dal suddetto articolo 9, comma 8, della Decisione (UE) 789/2015.

## ***Importazioni***

### **Controlli doganali per il settore oleario**

Fonte: Agenzia delle Dogane e dei Monopoli

Nel contesto del settore oleario, a seguito delle analisi chimiche ed organolettiche effettuate dai Laboratori dell'Agenzia, le spedizioni di prodotto, dichiarate come "olio extravergine di oliva", sono state nella maggioranza dei casi declassate a "olio vergine di oliva" o "olio di oliva".

Per favorire la visione generale del contesto in parola e con riferimento ai controlli operati nel 2018, si riportano di seguito i dati relativi ai sequestri effettuati e alle notizie di reato per tipologia di violazione contestata, già inoltrate alle competenti Autorità Giudiziarie, redatte dal personale doganale, in relazione alle azioni a tutela del rispetto della normativa, realizzate nel periodo in considerazione, per il settore dell'olio di oliva.

A tal proposito, si precisa che non tutti i casi di difformità analitica di prima istanza hanno finora comportato la redazione della notizia di reato.

Settore oleario - Notizie di reato - Anno 2018 <sup>1</sup>	
Normativa Violata	Tipo Operazioni e azioni intraprese
	Esportazioni Sequestri e C.N.R. redatte
Art. 515 c.p. e Art. 483 c.p..	7
Art. 517 c.p. e Art. 483 c.p..	1
Art. 515 c.p. e Art. 517 c.p.	2
Art.515 c.p.	2
Art.483 c.p.	1
Art. 515 c.p., Art.517 c.p. e 483 c.p.	2
<b>TOTALI</b>	<b>15</b>

Le violazioni, riepilogate nello schema sopra riportato, sono state contestate presso gli Uffici delle Dogane di Pisa - Sezione Operativa Territoriale di Lucca, di Palermo, Roma 1, La Spezia, Salerno, Prato e Pistoia, Pisa, Livorno, Napoli 1, Bari e Civitavecchia, per un totale di prodotto oleario sequestrato pari a Kg. 25.184,00.

<sup>1</sup> Fonte dati : Agenzia delle Dogane e dei Monopoli

I dati sopra esposti mostrano che nel 2018 tutte le denunce inoltrate alla Autorità Giudiziaria competente, come in parte negli anni passati, hanno avuto origine da controlli effettuati su operazioni di esportazione di merce dal nostro Paese verso mercati extra-UE.

Nel 2018, l'Ufficio Intelligence dell'Agenzia ha ripreso le attività di monitoraggio relativi ai flussi di olio extravergine di oliva, fornendo al contempo supporto informativo agli Uffici territoriali per le operazioni doganali selezionate, nell'ambito di specifici Codici Operativi, definiti prioritari dalla Sala Analisi dell'Agenzia, a seguito di specifici profili di rischio inseriti nel Circuito doganale di controllo.

In particolare, è stato attivato il Codice Operativo nazionale denominato "SCIVOLO", con l'inserimento di specifici profili di rischio nel Circuito doganale di Controllo nei confronti di società per le quali erano già registrati precedenti specifici nella Banca Dati Antifrode (BDA) dell'Agenzia, nonché di altre compagnie societarie di recente costituzione, attive nel commercio internazionale di olio extra-vergine di oliva.

## ***Trasformazione, trattamento e distribuzione***

### **Controlli ufficiali di tipo analitico**

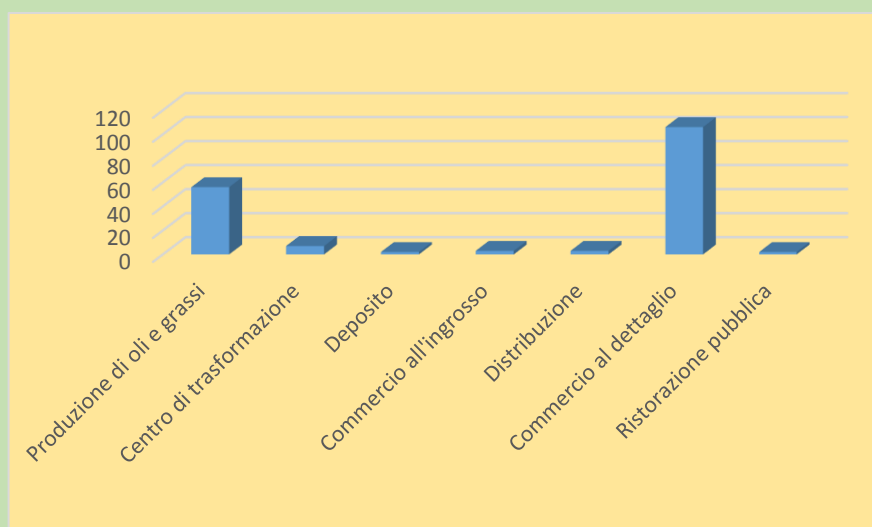
Fonte: DGISAN – Ufficio 8

Di seguito sono riportati i dati estratti dal flusso NSIS/VIG (esclusi Piani di monitoraggio specifici, monitoraggi e MOCA) che riassumono l'attività dei controlli ufficiali di tipo analitico sull'olio di oliva.

In totale sono stati prelevati 179 campioni (tipologia di campionamento mirato) di olio di oliva <sup>2</sup>, riscontrati tutti conformi.

Nella tabella e nel grafico che seguono, è riportato il dettaglio dei campionamenti per punto di prelievo, lungo la catena distributiva:

<b>Punto di prelievo</b>	<b>Numero di campioni prelevati</b>
<b>Produzione di oli e grassi</b>	56
<b>Centro di trasformazione</b>	7
<b>Deposito</b>	2
<b>Commercio all'ingrosso</b>	3
<b>Distribuzione</b>	3
<b>Commercio al dettaglio</b>	106
<b>Ristorazione pubblica</b>	2
<b>TOTALE</b>	<b>179</b>



<sup>2</sup> La voce generica olio di oliva comprende le seguenti voci presenti nell'anagrafica: Olive oil, refined; Olive oil, virgin and extravirgin; Olive olis; Olive pomace oil.

Nella tabella seguente è riportato il numero di campioni analizzati per classe di parametro (un campione può essere analizzato per più parametri appartenenti a classi differenti, quindi la somma dei campioni analizzati non coincide con il numero totale di campioni prelevati):

	Campioni analizzati per elementi chimici	Campioni analizzati per contaminanti organici	Campioni analizzati per nutrienti
<b>Olio di oliva</b>	100	127	2

### Controllo della qualità merceologica degli alimenti

Fonte: MIPAAF - ICQRF

Per quel che riguarda la filiera dell'**olio di oliva**, le irregolarità hanno riguardato casi di olio extravergine di oliva risultato di categoria inferiore all'analisi chimica e/o organolettica, mancata o irregolare indicazione dell'origine geografica negli oli extravergine di oliva, mancata o irregolare tenuta dei registri telematici degli oli di oliva, commercializzazione di oli extravergini di oliva sofisticati per miscelazione con oli di semi.

Altre violazioni hanno riguardato il sistema di etichettatura, in particolare, l'usurpazione ed evocazione delle denominazioni protette, la mancata o irregolare indicazione dell'origine, l'indicazione sulla categoria dell'olio assente o non conforme alle norme. Irregolarità sono state accertate anche nelle modalità di tenuta dei registri. In dettaglio, l'attività di controllo è riepilogata nella tabella seguente.

#### **Attività di controllo ICQRF nella filiera dell'olio di oliva**

Attività di controllo	2018	EVO
Controlli ispettivi (n.)	5.246	3.960
Controlli analitici (n.)	1.422	1.319
<b>Controlli totali (n.)</b>	<b>6.668</b>	<b>5.279</b>
Operatori controllati (n.)	3.167	2.687
Operatori irregolari (%)	20,2	18,6
Prodotti controllati (n.)	6.988	4.906
Prodotti irregolari* (%)	10,5	10,5
Esiti analitici irregolari (%)	8,9	9,0
<b>Risultati operativi</b>		
Notizie di reato (n.)	54	52
Contestazioni amministrative (n.)	396	268
Sequestri (n.)	50	41
Valore dei sequestri (euro)	138.740	118.961
Diffide (n.)	541	307

\* comprese le irregolarità documentali e di etichettatura

Dall'esame dettagliato dell'attività di controllo negli oli di oliva svolta nel 2018, si evince che nel 70,2% dei casi è stato controllato **Olio Extravergine di oliva (EVO)**. Inoltre, il 92,8% dei campioni di olio di oliva analizzato ha riguardato olio EVO, risultato irregolare nel 9,0% dei casi.

L'attività di controllo ha determinato la comunicazione di 52 notizie di reato relative a oli EVO irregolari, che hanno determinato (41 su 50) dei sequestri effettuati nella filiera degli oli di oliva.

Le contestazioni amministrative relative agli oli EVO sono state 268 (67,7% rispetto al totale degli oli di oliva) e 307 sono stati i casi di diffida.

### **Controlli sui residui di prodotti fitosanitari**

Fonte: DGISAN – Ufficio7

Il piano nazionale sui controlli dei residui di prodotti fitosanitari, di cui al decreto del 23 dicembre 1992, prevede anche i controlli sull'olio, ivi compreso l'olio di oliva. Tali risultati saranno trasmessi all'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) entro agosto 2019.

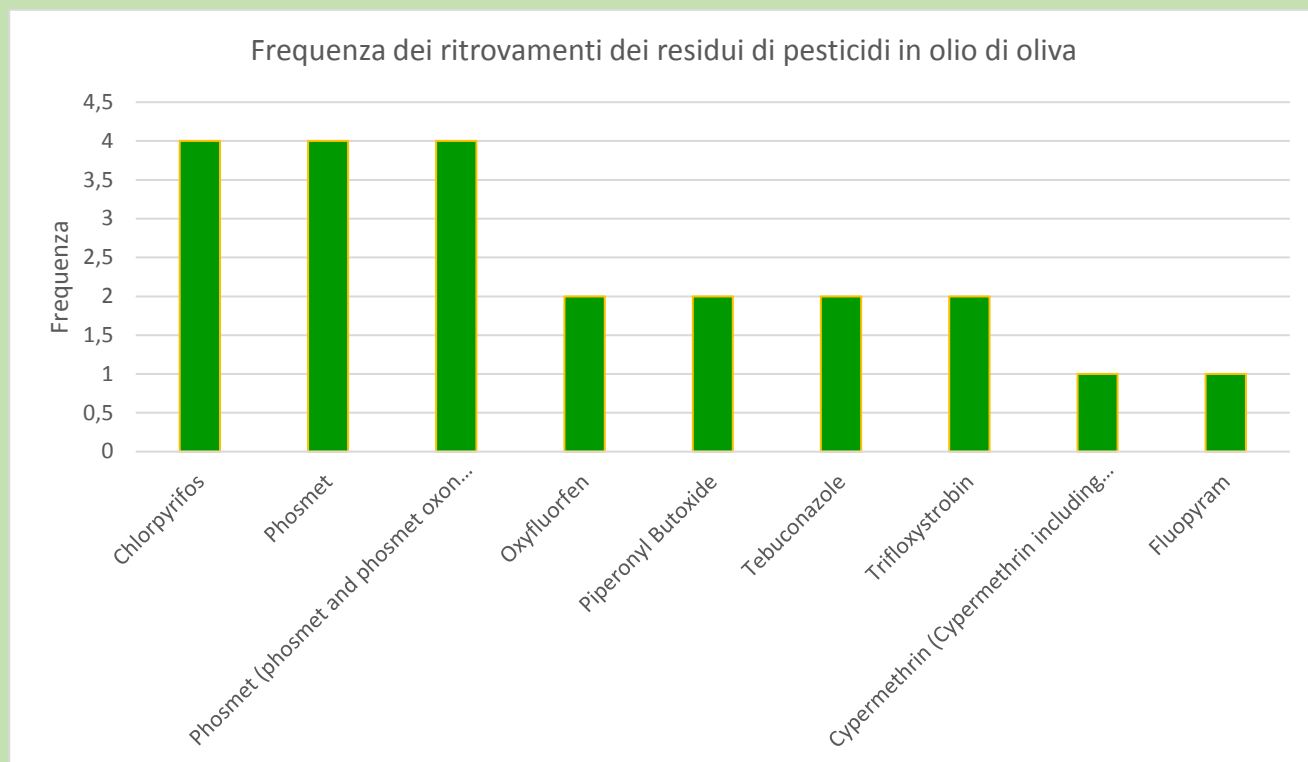
Nel 2018 sono stati in particolare effettuati 405 campionamenti sull'olio di oliva, come di seguito riportato:

Tipologia di alimento	Totale campioni	Campioni regolari				Campioni con residui superiori al limite di legge (LMR)	Campioni con residui superiori al limite di legge (%)
		Campioni con residui assenti	Campioni con residui assenti (%)	Campioni con residui inferiori al limite di legge (LMR)	Campioni con residui inferiori al limite di legge (%)		
olio di oliva	405	386	95,3	19	4,7	0	0,0

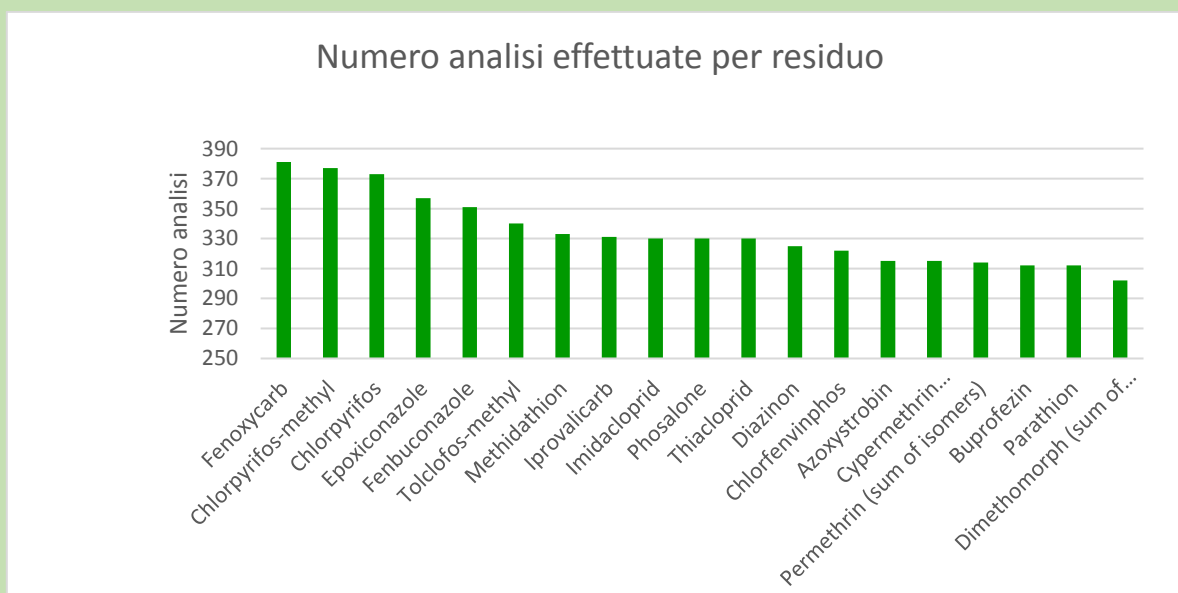
Di seguito i laboratori accreditati che hanno eseguito l'analisi sull'olio di oliva:

<b>LABORATORIO</b>
<b>APPA BOLZANO</b>
<b>ARPA BARI</b>
<b>ARPA FERRARA</b>
<b>ARPA LATINA</b>
<b>ARPA UDINE</b>
<b>ARPAL LA SPEZIA</b>
<b>ARPAM MACERATA</b>
<b>ARPAV VERONA</b>
<b>IZS ABRUZZO E MOLISE</b>
<b>IZS DELLA SARDEGNA</b>
<b>IZS DELLA SICILIA</b>
<b>IZS LOMBARDIA E EMILIA</b>
<b>LABORATORIO ATS BERGAMO</b>
<b>LABORATORIO ATS MILANO</b>

Il grafico seguente rappresenta la frequenza dei ritrovamenti dei residui di pesticidi per residuo nell'olio di oliva. Il grafico evidenzia che sono stati riscontrati soltanto 9 tipi di pesticidi, probabilmente a causa della disponibilità limitata di sostanze attive per la coltura dell'olivo.



Nel grafico seguente sono riportati i primi 20 residui di pesticidi maggiormente ricercati, tra cui il fenoxycarb, il clorpirifos metile e il clorpirifos.



Sull'olio di oliva è stato organizzato anche un proficiency test dal laboratorio nazionale di riferimento per i pesticidi per la frutta e verdura presso l'Istituto Superiore di Sanità.



## Altre attività

### Attività svolte dal Comando Carabinieri per la tutela della salute

Fonte: NAS

Risultati conseguiti nel 2018 sulla filiera dell'olio di oliva:

Anno	Controlli	Non Conformi	Campioni	Persone			Sanzioni			Valore sequestri €
				Segnalate		Arrestate	Penali	Amm.ve	Valore sanzioni amm.ve €	
				A.A.	A.G.					
2018	1.083	175	209	148	61	0	101	210	210.983	263.738

Sequestri olio ed olive:	Kg./ litri	Confezioni
	28.628	17.635

Strutture chiuse/sequestrate:	11
-------------------------------	----

### OPERAZIONI ED INTERVENTI DI RILIEVO

#### **Nas Salerno, aprile 2018**

Presso un'industria conserviera della provincia di Salerno si è procedendo al sequestro amministrativo di circa 1.000 litri di olio d'oliva, per i quali la parte non ha fornito documentazione atta a stabilirne la tracciabilità.

#### **Nas Pescara, ottobre 2018**

Nell'ambito di attività congiunte con altri Reparti Speciali dell'Arma dei Carabinieri presso un opificio della provincia di Teramo, sono stati segnalati all'Autorità sanitaria ed amministrativa, i titolari della società, per avere:

- omesso di:
  - rimuovere inadeguatezze igienico sanitarie e strutturali del laboratorio di lavorazione e produzione olio di oliva;
  - prevedere e applicare le procedure di rintracciabilità dei prodotti oleari detenuti;
  - dotare i recipienti di stoccaggio degli oli di idonei dispositivi atti alla misurazione per la valutazione della quantità dell'olio contenuto e di dotare gli stessi di tabelle di ragguglio per agevolare la stima del prodotto contenuto;
- riportato l'indicazione facoltativa "estratto a freddo" in difetto di comunicazione telematica all'Autorità sanitaria.

Si è proceduto al sequestro amministrativo di complessivi 6.388 kg di olio extra vergine di oliva.

Valore complessivo dei sequestri ammonta ad euro 70.000.

#### **Nas Pescara, novembre 2018**

Il titolare di un frantoio oleario della provincia de L'Aquila è stato segnalato all'Autorità amministrativa e sanitaria per aver:

- mantenuto in esercizio l'opificio in precarie condizioni igienico-sanitarie e strutturali;
- omesso di:
  - munire le cisterne per lo stoccaggio dell'olio sfuso di sistema di misurazione;
  - aggiornare i registri dell'olio;
- attivato un laboratorio di confezionamento olio in assenza della prescritta comunicazione all'Autorità competente ai fini della registrazione;
- detenuto 2.000 litri di olio d'oliva e 25 q.li di grano completamente privi delle indicazioni relative alla loro tracciabilità.

È stata disposta la sospensione immediata dell'attività di confezionamento e lavorazione olio di oliva nonché il divieto di commercializzazione e contestuale distruzione degli alimenti detenuti.

Il valore dell'attività, compreso di attrezzature ed arredi, è stato stimato in un milione di euro, mentre gli alimenti, vincolati e distrutti, in euro 50.000 circa.

### **Nas Salerno, dicembre 2018**

In collaborazione con personale del Nucleo Ispettorato del Lavoro Carabinieri e della ASL competente, è stata eseguita un'ispezione presso un oleificio della provincia di Salerno, sequestrando circa 13.000 litri di olio di oliva privo di documentazione inerente la tracciabilità. L'opificio, disposto su una superficie di circa 500 mq, è stato chiuso a causa delle gravi criticità igienico sanitarie e strutturali. Rilevata, altresì, la presenza di un lavoratore irregolare.

### **Attività svolte dal Comando Carabinieri per la tutela agroalimentare**

Fonte: CCTA

In ordine alla specifica filiera vengono segnalate le seguenti attività:

- **marzo 2018**, contestata una sanzione di 1.500,00 euro per mancanza di rintracciabilità dell'olio extravergine di oliva BIO ivi controllato.
- **luglio 2018**, sequestrati 400 litri di olio extravergine di oliva, poiché detenuti in locale non conforme.
- **ottobre 2018**, sequestrati 5.024 kg di olio extravergine di oliva, per un valore commerciale di circa 40.000,00 euro, per carenza di rintracciabilità. Contestata una sanzione di 1.500,00 euro ed una diffida ad adempiere.
- **ottobre 2018**, contestata una sanzione di 2.000,00 euro per l'assenza di cartelli identificativi sui silos di stoccaggio contenenti olio extravergine di oliva.

### **Audit sulle Autorità competenti**

Fonte DGISAN – Ufficio 3

Nel 2018 sono stati realizzati 3 audit nel settore "olio d'oliva" (Ministero in Toscana, Lazio e Sicilia) per valutare il sistema di controllo ufficiale adottato dalle Autorità Competenti.

#### **Criticità evidenziate.**

Di seguito si riportano le **principali criticità** evidenziate durante lo svolgimento degli audit di settore nel Lazio e Sicilia :

- mancata attuazione, nell'ultimo quinquennio, di audit su operatori del settore alimentare con particolare riferimento a quelli del settore oleario (Sicilia);
- carenza nella procedura documentata per la mancanza del criterio in base al quale vengono selezionati gli operatori degli oleifici per l'effettuazione di controlli ufficiali (Sicilia);
- mancanza di procedure o di soluzioni correttive nel caso in cui i documenti non vengono smistati ai destinatari in modo corretto (Ministero in Toscana); insufficiente descrizione nelle procedure delle modalità di coordinamento e cooperazione tra il SIAN e il Dipartimento delle Professioni Sanitarie (Lazio);
- non adeguata compilazione della relazione di controllo ufficiale in particolare per la dichiarazione inerente la tipologia di controllo ufficiale e gli ambiti oggetto di controllo (Lazio);
- carenza nel garantire che tutto il personale del SIAN, addetto al controllo ufficiale, sia adeguatamente formato così come previsto dall'Accordo Stato- Regioni n. 46 CSR /2013 (Lazio);

#### **Risultati conseguiti**

In generale, le autorità competenti auditate in Sicilia e Lazio e Ministero in Toscana, eseguono i controlli ufficiali nel settore "olio di oliva".

Punti di forza del sistema dei controlli dei fitosanitari nella filiera dell'olio d'oliva presso la Regione Lazio risultano essere: la disponibilità di risorse umane competenti per i controlli e l'attività di audit svolta dalla regione, disponibilità da parte della AC auditata alla condivisione e al cambiamento. Il Ministero in Toscana ha riscontrato un notevole impegno organizzativo per attuare coerentemente la normativa cogente del "Pacchetto igiene" nonché l'adeguatezza nell'applicazione di requisiti normativi.

Per quanto attiene invece alle debolezze del sistema, la Regione Lazio segnala l'inadeguatezza delle relazioni del controllo ufficiale e l'opportunità di garantire il rispetto delle norme in materia di penalizzazione ed esercizio dell'azione penale.

La regione Lazio adotterà procedure documentate per migliorare il coordinamento e la cooperazione tra le Unità. Inoltre mette in atto specifici audit di follow up al fine di verificare lo stato di attuazione e l'efficacia delle azioni correttive messe in atto dalla ACL auditata.

**Sistema rapido di allerta per alimenti e mangimi (RASFF)**

Attraverso il sistema RASFF non c'è stata nessuna segnalazione riguardante olio di oliva.