

OPERAZIONI DI RILIEVO

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Febbraio 2016 – N.A.S. Milano

Eseguite 12 misure cautelari, di cui 9 in carcere e 3 agli arresti domiciliari, nei confronti di altrettante persone ritenute responsabili di aver costituito un'associazione per delinquere dedita al peculato, alla ricettazione e al riciclaggio di prodotti alimentari. Le indagini, avviate nell'estate del 2015, hanno consentito di disarticolare un sodalizio criminoso gestito dal presidente di una *Onlus*, accreditata presso numerose organizzazioni di produttori agricoli, che riceveva gratuitamente (*grazie ai contributi elargiti dall'Unione Europea*) prodotti ortofrutticoli successivamente rivenduti a compiacenti distributori in varie località del territorio nazionale, nonché in Germania, Romania, Slovenia e Croazia, per poi essere commercializzati nei mercati locali:

- falsificando la documentazione contabile e di trasporto;
- eliminando le etichette, ed ogni altro elemento che potesse ricondurre alla natura gratuita degli alimenti.

Sono state, inoltre, denunciate altre 13 persone risultate coinvolte nell'organizzazione ed individuate circa 1.000 transazioni illecite riconducibili ad oltre 13.000 tonnellate di prodotti ortofrutticoli sottratti alle originarie finalità umanitarie, che hanno fruttato al sodalizio un guadagno stimato in circa 4 milioni di euro.

Maggio 2016 - N.A.S. Latina

Nell'ambito di controlli straordinari presso il mercato ortofrutticolo di Fondi sono stati ispezionati 35 stand, rilevando irregolarità che hanno determinato, complessivamente, la contestazione di 14 violazioni amministrative per carenze igienico-strutturali e mancata adozione del piano di autocontrollo, per un importo complessivo di 32.000 €. Chiuso un capannone di 500 mq a causa delle gravi carenze igienico-strutturali accertate e sequestrati 850 kg di ortaggi di varia natura.

CONSERVE ALIMENTARI

Marzo 2016 – N.A.S. Napoli

I legali responsabili di tre distinte attività d'ingrosso e produzione di conserve ed un imprenditore agricolo sono stati denunciati all'Autorità Giudiziaria per aver prodotto e commercializzato "*pomodorino Piennolo del Vesuvio D.O.P.*" non conforme a quanto stabilito dal disciplinare di produzione. Sequestrate complessivamente 56.000 confezioni di pomodoro e 21.600 etichette recanti indicazioni non veritiere. Nel successivo mese di maggio, a seguito di decreto di sequestro dell'Autorità Giudiziaria, sono state sequestrate ulteriori 56.804 confezioni di pomodorino e 21.600 etichette presso tre distinte attività d'ingrosso.

Febbraio 2016 – N.A.S. Bari

Il titolare di un'industria conserviera è stato denunciato alle Autorità Giudiziaria e Sanitaria per aver stoccato, peraltro in una area non autorizzata, 5.130 kg di olive in salamoia in cattivo stato di conservazione e con la data di scadenza superata.

Maggio 2016 – N.A.S. Palermo

Il proprietario di un capannone industriale di pertinenza di un'azienda agro-alimentare è stato denunciato per aver abusivamente destinato il locale per lo stoccaggio degli alimenti in assenza di autorizzazioni e, peraltro, interessato da gravi carenze igienico-strutturali.

Sequestrata la struttura abusiva e 52.300 kg di olive D.O.P. "*di nocellera*" poiché detenute in cattivo stato di conservazione.

Giugno 2016 – N.A.S. Taranto

Chiusa un'industria conserviera poiché interessata da gravi carenze igienico sanitarie. Sequestrate 9.900 kg di conserve vegetali (*olive e melanzane*) prive di etichettatura e di documentazione attestante la provenienza.

Giugno 2016 – N.A.S. Cosenza

Chiusa un'industria conserviera poiché interessata da gravi carenze igienico sanitarie. Sequestrate 10.000 kg di conserve vegetali.

Giugno 2016 – N.A.S. Cosenza

Chiusa un'industria conserviera poiché interessata da gravi carenze igienico sanitarie. Sequestrate 13.000 kg di conserve vegetali (*olive in salamoia*).

Giugno 2016 – N.A.S. Campobasso

Presso un'azienda agricola biologica sono stati sequestrati 120 kg di formaggi freschi a pasta filata, nonché 70 kg di passata di pomodoro, poiché posti in vendita con indicazioni false sull'origine e la provenienza da quella dichiarata.

Giugno 2016 – N.A.S. Salerno

Presso un deposito di alimenti sono stati sequestrati 10.000 kg di conserve alimentari di varia natura, in attesa di essere commercializzati, poiché prive di documentazione fiscale e sanitaria attestanti la legale provenienza della merce. Chiuso il deposito per le gravi carenze igienico-sanitarie accertate.

Giugno 2016 – N.A.S. Treviso

Presso uno stabilimento conserviero sono stati sequestrati 1.000 kg di pasta di nocciola privi di tracciabilità e 410 kg di materie prime (*aromi naturali ed artificiali*) scaduti di validità.

Febbraio 2016 - N.A.S. Catanzaro

Il titolare di un'industria conserviera è stato denunciato alle Autorità Giudiziaria e Sanitaria per aver detenuto 500 kg di peperoncino e 2.100 vasetti di marmellata in cattivo stato di conservazione (*presenza di muffe e sporco diffuso*), peraltro privi di documentazione attestante l'origine.

Luglio 2016 - N.A.S. Palermo

Il titolare dell'omonima azienda agricola operante nella lavorazione delle olive da mensa è stato segnalato all'Autorità Amministrativa per aver attivato lo stabilimento in locali privi di certificato di agibilità e senza la preventiva registrazione sanitaria. Sottoposte a sequestro amministrativo 20.000 kg di olive da mensa prive di documentazione attestante la tracciabilità.

UOVA

Novembre 2016 – N.A.S. Cosenza

Riscontrate carenze igienico sanitarie e strutturali in un'azienda che commercializzava e imballava uova utilizzando il codice identificativo di altra azienda già chiusa. Sospesa l'attività e sequestrate amministrativamente 45.000 uova fresche da consumo cat. "a".

MANGIMI

Gennaio 2016 – N.A.S. Pescara

Chiusi 5 mangimifici a seguito delle gravi carenze igienico-strutturali ed organizzative accertate nei locali destinati allo stoccaggio ed alla produzioni poiché risultati interessati da diffuso sudiciume ed infestati da insetti, roditori e loro deiezioni. Sequestrate oltre 70 tonnellate di mangime non idoneo al consumo, peraltro, privo di documentazione attestante l'origine/provenienza, per i quali l'Autorità Sanitaria ha disposto l'immediata distruzione.

CARNI ED ALLEVAMENTI

Gennaio 2016 – N.A.S. Pescara

Presso un'industria di macellazione e commercializzazione di carni sono state sequestrati 22.000 kg. di prodotti carnei, poiché sottoposti a processi di conservazione (congelamento) non autorizzati e non certificati nelle procedure produttive dell'azienda (sistema di autocontrollo). Disposto il divieto di vendita della merce da parte dell'Autorità Sanitaria.

Gennaio 2016 – N.A.S. Palermo

Il legale responsabile di un supermercato e due suoi dipendenti (*tra cui il responsabile del sistema di autocontrollo*) sono stati denunciati all'Autorità Giudiziaria per aver procrastinato la data di scadenza di prodotti carnei, sostituendo la preesistente etichetta e detenuto alimenti in cattivo stato di conservazione in un cella frigorifero insieme ad altri alimenti scaduti di validità ed in stato di alterazione. Sequestrati 102 kg di carni avicole.

Marzo 2016 – N.A.S. Salerno

Denunciate all'Autorità Giudiziaria due persone intente a macellare alcuni capi bovini ed ovini all'interno di un locale abusivamente adibito a mattatoio. Sequestrata la struttura abusiva di circa mq 40, l'attrezzatura impiegata nell'attività illecita (affettatrice, coltelli, frigorifero ecc.) e 500 kg di carne.

Maggio 2016 – N.A.S. Palermo

Il legale responsabile di un esercizio di macellazione è stato denunciato all'Autorità Giudiziaria per aver detenuto, per la successiva commercializzazione, carni di suino abusivamente congelate in celle frigorifere non autorizzate. Sequestrate 4 tonnellate di prodotti carnei e l'impianto di refrigerazione.

Maggio 2016 – N.A.S. Palermo

Il legale responsabile di uno stabilimento di carni è stato denunciato all'Autorità Giudiziaria per aver detenuto, per la successiva commercializzazione, 520 kg di prodotti carnei cotti (*frattaglie di bovino*) in sacchetti di plastica non idonei per gli alimenti e, peraltro, conservati a temperatura ambiente.

Giu-Ott. 2016 – N.A.S. Catania

Denunciati 22 titolari di altrettante macellerie per aver posto in vendita carni fresche trattate con "solfiti e nitrati" con lo scopo di impedirne l'ossidazione e di contenere, se iniziati, i processi di putrefazione e mantenere il tipico colore "*rosso vivo*". Chiusi 3 depositi abusivi 2 macellerie in carenti condizioni igienico-strutturali.

Ottobre 2016 – N.A.S. Parma

Denunciato all'A. G. il legale responsabile di un prosciuttificio per aver detenuto ai fini della successiva commercializzazione prosciutti crudi con osso ed a tranci in cattivo stato di conservazione (*insudiciati ed invasi da parassiti*). Sequestrate 112 tonnellate di prodotti carnei stagionati. Chiusa l'attività di produzione per le gravi carenze igienico-strutturali accertate.

Il proseguo degli accertamenti, eseguiti presso un ulteriore stabilimento di lavorazione carni connesso al primo, ha consentito il sequestro di ulteriore 113 tonnellate di prosciutti in cattivo stato di conservazione.

Novembre 2016 – N.A.S. Taranto

Il titolare di un'azienda zootecnica e un pregiudicato conduttore di fatto della medesima azienda sono stati denunciati all'A.G. poiché responsabili della macellazione clandestina di capi di bestiame, le cui

carni erano anche detenute in cattivo stato di conservazione. Sequestrate 3 carcasse di ovino successivamente avviate alla distruzione mediante conferimento a ditta autorizzata.

Marzo 2016 – N.A.S. Cagliari

Segnalati all'Autorità Giudiziaria i titolari in un allevamento ovino per aver abusivamente macellato 2 agnelli in luoghi non idonei e non autorizzati. Sequestrati Kg. 14 di carne, due carcasse e dodici pelli d'agnello.

SALUMI ED INSACCATI

Marzo 2016 – N.A.S. Salerno

Sequestrate 20 tonnellate di prodotti carnei (salumi e carne suina) presso un salumificio, risultati peraltro di dubbia provenienza, poiché detenuti in cattivo stato di conservazione e scaduti di validità, in parte stoccati in celle frigorifero ed in parte confezionati e pronti per la commercializzazione previo prolungamento della data di scadenza. Chiuso l'opificio a causa delle carenze igienico-strutturali.

Marzo 2016 – N.A.S. Bologna

Denunciato all'Autorità Giudiziaria il legale responsabile di un salumificio per aver commercializzato, ad aziende produttrici di paste ripiene fresche, 15.400 kg di materie prime dichiarate composte da "*ritagli di prosciutto crudo stagionato*", ma risultate costituite da sottoprodotti di origine animale e scarti di lavorazione non idonei al consumo umano.

Ottobre 2016 – N.A.S. Parma

Il legale responsabile di un prosciuttificio è stato denunciato all'Autorità Giudiziaria per aver detenuto per la successiva commercializzazione prosciutti crudi, con osso ed a tranci, in cattivo stato di conservazione (insudiciati ed invasi da parassiti). Sequestrate 112 tonnellate di prodotti carnei stagionati. Chiusa l'attività di produzione per le gravi carenze igienico-strutturali accertate.

Il proseguo degli accertamenti, eseguiti presso un ulteriore stabilimento di lavorazione carni connesso per la distribuzione con il primo, ha determinato il sequestro di ulteriori 113 tonnellate di prosciutti in cattivo stato di conservazione.

RISTORAZIONE

Febbraio 2016 – N.A.S. Aosta

Il titolare di un'attività di ristorazione è stato denunciato per aver indicato sulla lista delle vivande gli alimenti congelati come freschi. Sequestrati 350 kg di alimenti di varia natura (*pesce, carne, ecc.*).

Febbraio 2016 – N.A.S. Roma

Il legale responsabile di un'attività di ristorazione etnica è stato segnalato all'Autorità Sanitaria ed Amministrativa per aver mantenuto in carenti condizioni igienico strutturali i locali destinati alla preparazione dei pasti, detenuto - per la successiva somministrazione - alimenti privi di tracciabilità e preparato pietanze a base di pesce crudo in assenza di autorizzazione. Sequestrati 200 kg di alimenti di varia natura e chiusa l'attività a causa delle carenze igieniche accertate.

Novembre 2016 – N.A.S. Torino

Il legale rappresentante di un ristorante etnico è stato segnalato all'Autorità Giudiziaria per aver riportato nel menu giornaliero l'avvenuta bonifica preventiva dei prodotti ittici somministrati ad una temperatura di - 20 °C. Tale procedura non veniva eseguita per mancanza di attrezzatura idonea ed in assenza di un manuale di autocontrollo "*HACCP*", ingenerando agli ignari clienti l'errata convinzione che i prodotti fossero salubri e privi di parassiti.

MENSE SCOLASTICHE

Maggio 2016 – N.A.S. Pescara

Chiuso il punto di cottura della mensa di un istituto scolastico statale, gestito da una cooperativa sociale, per la mancata attuazione del piano di controllo e l'omessa registrazione dell'attività di ristorazione presso l'Azienda Sanitaria competente.

Maggio 2016 – N.A.S. Palermo

Il legale responsabile di una società di catering è stato denunciato all'Autorità Giudiziaria per aver fornito al servizio di ristorazione di una scuola elementare olio extra-vergine di oliva anziché olio extra-vergine di oliva "*biologico*" come previsto nelle tabelle dietetiche e nel contratto stipulato con il Comune. Sequestrate 22 bottiglie d'olio extra-vergine di oliva.

Maggio 2016 – N.A.S. Pescara

Il legale responsabile di un'azienda gestrice il servizio mensa di scuole dell'infanzia e scolastiche è stato denunciato all'Autorità Giudiziaria per aver:

- impiegato alimenti di qualità inferiore rispetto a quelli previsti nel contratto d'appalto (*miscele di olii in luogo di olio extra-vergine di oliva, miscele di formaggi in luogo di "Grana Padano", carne congelata in luogo di carne fresca ecc.*);
- omesso di effettuare lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria delle cucine come previsto dal documento di gara.