

Olio d'oliva
Attività del controllo ufficiale 2016

Sommario

Introduzione	3
Produzione Primaria	4
Controlli fitosanitari per la ricerca di <i>Xylella fastidiosa</i>	4
Importazioni	4
Controlli doganali per il settore oleario.....	4
Trasformazione, trattamento e distribuzione.....	6
Piano di Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande	6
Controllo della qualità merceologica degli alimenti	7
Altre attività.....	8
Attività svolte dal Comando Carabinieri per la tutela della salute.....	8
Attività svolte dal Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari	11
Attività svolte dal Comando unità per la tutela forestale, ambientale e agroalimentare (ex Corpo forestale dello stato).....	11
Prove interlaboratorio e attività di coordinamento dei laboratori diagnostici.....	13
LNR per i residui dei pesticidi	13
Audit sulle Autorità competenti	13
Sistema rapido di allerta per alimenti e mangimi (RASFF).....	14

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 2016 sulla filiera **dell'olio di oliva**, sulla base delle informazioni disponibili nella Relazione annuale 2016 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 fitosanitari;
 - Controlli doganali per il settore oleario;
- nelle fasi di **trasformazione, trattamento e distribuzione**:
 - Piano di Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande;
 - Controllo della qualità merceologica degli alimenti.

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 Forestale, Ambientale e Agroalimentare (ex Corpo forestale dello stato);
- attività svolte dal Comando Carabinieri per le Politiche Agricole e Alimentari;
- prove interlaboratorio e attività di coordinamento dei laboratori diagnostici, svolte dal Laboratorio Nazionale di Riferimento per i residui dei pesticidi sui prodotti alimentari di origine animale ed alimenti con un alto contenuto di grassi;
- svolgimento di Audit sulle autorità competenti;
- segnalazioni di allerta.

Nel file excel “Quadro sinottico attività svolte nel 2016” è riportato il 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 2016 sul territorio nazionale per *Xylella fastidiosa* sono stati effettuati il maggior numero di controlli. Sono stati effettuati **2.977** controlli nei vivai e analizzati **5.417** campioni; inoltre sono stati effettuati **119.341** controlli in altri siti sensibili e analizzati **108.619** campioni.

Il maggior numero di controlli fitosanitari ha riguardato *Xylella fastidiosa* sull'intero territorio nazionale.

E' stato inoltre emanato per l'emergenza *Xylella fastidiosa* il Decreto ministeriale 7 dicembre 2016, recante le "Misure di emergenza per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di *Xylella fastidiosa* (Well e Raju) nel territorio della Repubblica italiana"; il quale approva, tra l'altro, il "Piano nazionale di emergenza per la gestione di *Xylella fastidiosa* in Italia", che prevede che ciascun Servizio Fitosanitario regionale debba approvare uno strumento di attuazione contenente l'individuazione di una unità di crisi per la gestione dell'emergenza derivante dall'eventuale ritrovamento di un focolaio di *Xylella* nel territorio regionale e un piano di sorveglianza per il monitoraggio del territorio.

Importazioni

Controlli doganali per il settore oleario

Fonte: Agenzia delle Dogane e dei Monopoli

L'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli anche nel 2016 ha continuato le attività, già in atto da diversi anni, di monitoraggio e analisi dei flussi a rischio nel **settore oleario**.

In tale settore sono state effettuate analisi dei flussi di olio di oliva in entrata ed in uscita dal territorio dello Stato, inserendo specifici profili di rischio nel Circuito Doganale di Controllo dell'Agenzia, per la selezione mirata delle spedizioni e delle filiere aziendali, relativamente ad importazioni ed esportazioni (flussi extra UE) nonché alle cessioni/acquisti intracomunitari (flussi intra UE), partecipando agli Uffici Territoriali delle Dogane gli elementi di analisi dei flussi a rischio, utilizzabili per verifiche da espletare sia negli spazi doganali che presso le sedi aziendali e gli stabilimenti di miscelazione - imbottigliamento, per il riscontro delle anomalie segnalate. Le attività condotte dall'Agenzia hanno consentito l'acquisizione di elementi in base ai quali riscontrare le iniziali ipotesi formulate in ordine a frodi relative a false dichiarazioni di origine italiana dell'olio di oliva (di probabile origine tunisina o spagnola), oltre che riferibili a diversa/scarsa qualità del prodotto oleario, dichiarate al momento dell'esportazione. In proposito, si evidenzia che, 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" e in alcuni casi sono risultate trattarsi di "olio lampante".

Le analisi dei flussi a rischio condotte dall'Ufficio Intelligence dell'Agenzia hanno assunto, nel tempo, diverso grado di riservatezza, essendo state richieste e partecipate alla Autorità Giudiziaria, alla Commissione Parlamentare di Inchiesta sui fenomeni della contraffazione, ai competenti Dicasteri ministeriali ed ai nuclei specialistici delle Forze di Polizia, direttamente o per il tramite del Ministero delle politiche Agricole Agroalimentari e Forestali.

Da ultimo, si evidenzia che già alla fine del 2015 tutte le analisi e informazioni relative ai flussi a rischio, alle filiere dell'olio di oliva, agli sviluppi delle relazioni intersoggettive, anche a carattere transnazionale, delle diverse compagini aziendali operanti nella commercializzazione e/o produzione di prodotto oleario, svolte nel tempo dall'Unità Intelligence, sono state acquisite dal Sostituto Procuratore. dott. Guariniello, nell'ambito di un procedimento penale, incardinato presso la Procura della Repubblica presso il Tribunale di Torino - che vede coinvolte diverse aziende di rilevanza nazionale, già oggetto di attenzione anche da parte di questa Struttura - ora trasferito per competenza, tra l'altro, ad altre Procure della Repubblica.

Come detto, le tecniche di analisi dei flussi commerciali e di controllo mirato sono state applicate al commercio internazionale dell'olio di oliva, relativamente ad importazioni ed esportazioni (flussi extra UE) nonché alle cessioni/acquisti intracomunitari (flussi intra UE), partecipando agli Uffici Territoriali delle Dogane gli elementi di analisi dei flussi a rischio, utilizzabili per verifiche mirate da espletare sia negli spazi doganali che

presso le sedi aziendali e gli stabilimenti di miscelazione - imbottigliamento, per il riscontro delle anomalie segnalate.

La quasi totalità delle Comunicazioni di Notizie di Reato relative al settore agroalimentare presenti nella Banca Dati Antifrode (BDA) in ESPORTAZIONE è collegata al comparto oleario, per olio vegetale, dichiarato come extravergine di oliva, ma accertato e riclassificato, a seguito di analisi chimiche ed organolettiche (panel test) effettuate dai Laboratori Chimici dell'Agenzia, come Olio Vergine di Oliva.

L'analisi dei flussi e della tipologia di oli trattati ha confermato la rilevanza dei processi di lavorazione svolti nel territorio italiano, dove le imprese trasformatrici, miscelando oli esteri con quelli nazionali, ottengono prodotti destinati ai mercati stranieri ed alla grande distribuzione commerciale nazionale.

La ricostruzione delle rotte, delle provenienze e delle origini, il monitoraggio dei vettori navali, delle soste e dei tragitti terrestri dai luoghi di produzione a quelli di miscelazione/lavorazione, incrociando i dati delle importazioni con quelli degli acquisti intracomunitari, ha consentito l'individuazione di alcune filiere di miscelatori di olio di oliva di provenienza iberica - collegate a gruppi d'impresa italo-spagnoli – potenzialmente in grado di condizionare le dinamiche dell'intero mercato internazionale dell'olio, sia in ordine alla qualità del prodotto che al valore dichiarato al momento delle transazioni di acquisto e vendita.

Grazie ad articolate operazioni societarie, il comparto oleario ha infatti visto, negli ultimi anni, famosi marchi nostrani entrare a far parte di grandi gruppi societari internazionali ed, in particolare, spagnoli, interessati ad utilizzare il prestigio della qualità italiana per la commercializzazione di prodotti della miscelazione svolta in Italia con materie prime estere.

L'analisi del complessivo flusso produttivo, ha quindi individuato:

- il rischio che l'olio extravergine di oliva estero, oggetto di trasporti transfrontalieri e trattamenti così intensi prima e durante le fasi di miscelazione, perdesse le qualità organolettiche che distinguono il prodotto fresco ottenuto dalla spremitura delle olive e rendono l'olio extravergine di oliva un prodotto famoso nel mondo;
- il rischio che le fasi produttive - specie quelle definite con la miscelazione e l'imbottigliamento in Italia di olio di oliva estero - rispondessero all'intento di "nazional-vestizione" dell'olio di oliva e di estero-vestizione degli utili della vendita, sottoponendoli alla tassazione agevolata presso i Paesi esteri dove hanno sede le società spagnole controllanti.

Nel 2016 le attività di controllo effettuate dagli Uffici doganali territoriali - con il coordinamento e il supporto della Sala Analisi, coordinata dall'Ufficio Intelligence Centrale - hanno consentito l'accertamento di numerose irregolarità in occasione di spedizioni di prodotto all'esportazione.

Le irregolarità riscontrate su circa 240.000 kg di prodotti per un controvalore pari a circa € 680.000 hanno comportato la denuncia alle competenti Procure della Repubblica di diverse aziende nazionali per i reati di cui agli art.li 515 e 517 c.p. .

Le attività condotte dalle dogane hanno consentito, quindi, l'acquisizione di elementi in base ai quali riscontrare le iniziali ipotesi formulate in ordine a frodi relative a false dichiarazioni di origine italiana dell'olio di oliva (di probabile origine tunisina o spagnola), oltre che riferibili a diversa/scarsa qualità del prodotto oleario in esportazione.

Fatti salvi gli esiti dei correlati procedimenti penali, dall'incrocio dei dati inerenti le esportazioni risultate al momento irregolari, con i dati relativi agli acquisti intracomunitari di olio di oliva spagnolo ed alle filiere aziendali, evidenzia che in gran parte le contestazioni sono riferibili ad aziende miscelatrici in Italia di olio spagnolo e, in minima parte tunisino. In determinati casi, le società italiane segnalate all'Autorità Giudiziaria dagli Uffici doganali risultano essere controllate da gruppi spagnoli e, negli ultimi anni, hanno creato articolate strutture societarie con sedi in Spagna, Svizzera o Inghilterra.

Anche nel 2016 la maggior parte delle denunce alla A.G. competente hanno avuto origine da controlli effettuati su operazioni di esportazione di merce dal nostro Paese ed in diversi casi non è stato possibile sottoporre a sequestro la merce, risultata non conforme solo a seguito delle analisi di laboratorio, in quanto già rilasciata alla libera disponibilità dell'Operatore economico per ottemperare al rispetto della stringente normativa di settore in ermini di tempi di vincolo doganale delle spedizioni sottoposte a verifica fisica ed ad analisi di laboratorio.

L'interesse prioritario scaturisce da due complementari ragioni di fondo, la prima riguardante la necessità di assicurare il più possibile la correttezza del commercio internazionale in un settore cardine dell'economia nazionale, la seconda di ostacolare - in un settore produttivo così vitale e caratterizzante del "Bel Paese" - gli interessi patrimoniali della criminalità organizzata, in grado di condizionare sia le attività imprenditoriali della filiera produttiva agro-alimentare radicate nelle regioni con fenomeni di infiltrazione mafiosa, sia le filiere

logistiche commerciali relative ai servizi di trasporto, ai grandi mercati ortofrutticoli, al fenomeno del cosiddetto caporalato.

Il condizionamento criminale potrebbe quindi manifestarsi anche con “delitti spia”, cioè con condotte criminose non direttamente collegate ai delitti mafiosi.

Trasformazione, trattamento e distribuzione

Piano di Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande

Fonte: DGISAN – Ufficio 8

In attuazione del Piano di vigilanza e controllo di alimenti e bevande, le ASL hanno effettuato ispezioni sugli OSA ed hanno prelevato campioni per le analisi di laboratorio, lungo l'intera filiera produttiva.

I dati relativi alle attività ispettive non sono distinti per filiera, pertanto non sono utilizzabili per questa trattazione. Nella relazione 2016 del Piano Nazionale Integrato sono disponibili i dati aggregati per macrocategorie: alimenti di origine animale, alimenti di origine vegetale, materiali a contatto, altri prodotti alimentari.

Di seguito sono invece riportati i dati estratti dal flusso VIG per l'attività analitica sull'olio:

Campioni totali e n. analisi			
Matrici	Campioni prelevati	Campioni non conformi	Analisi
Olive oil	164		711
Olives for oil production (Olea europaea)	3		8
Vegetable oil	35	2	62
Totale complessivo	202	2	781

Analisi totali per classi di alimento				
Analiti	FILIERA DELL'OLIO DI OLIVA			
	Olive oil	Olives for oil production (Olea europaea)	Vegetable oil	Totale
Allergens	2			2
Chemical elements	79	2	9	90
Food additives	5			5
Microorganisms	1	2	6	9
Food additives	1			1
Organic contaminants	590	4	47	641
Pesticide residues	32			32
Toxins	1			1
Ochratoxin A	1			1
Totale	711	8	62	781

Tipologia e dettaglio di non conformità per classe di alimento		
Analiti	NON CONFORMITA' PER MATRICE	
	Vegetable oil	Totale
Organic contaminants	2	2
Composti polari	1	1
Composti polari	1	1
Totale complessivo	2	2

Controllo della qualità merceologica degli alimenti

Fonte: MIPAAF - ICQRF

L'olio di oliva è tra i principali settori di intervento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF), sia per quello che riguarda gli alimenti generici che i controlli ufficiali sulle produzioni di qualità.

Nella tabella seguente sono riportate informazioni sulle attività di controllo svolte dall'ICQRF sul settore degli oli di oliva nel 2016:

Settore	Oli di oliva (prodotti generici)	Prodotti da agricoltura biologica	Produzioni DOP, IGP, STG
Controlli (n)	4.158	475	664
Operatori controllati (n)	2.285	386	514
Operatori irregolari (%)	22,9	11,9	19,8
Prodotti controllati (n)	5.268	557	901
Prodotti irregolari (%)	11,8	10,2	20,5
Sequestri (n)	62	7	5
Valore sequestrato (€)	972.329	101.645,8	78.435
Campioni analizzati (n)	1.078	152	88
Campioni irregolari (%)	4,4	3,9	1,1
Notizie di reato (n.)	23	4	0
Contestazioni amministrative (n)	247	35	85
Diffide (n)	313	17	78

L'ICQRF dispone di comitati di assaggio, incaricati della valutazione e del controllo ufficiale, delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini ed extravergini di oliva, tramite la metodica definita a livello UE. I comitati di assaggio riconosciuti ai sensi del DM 18 giugno 2014, hanno ottenuto il riconoscimento in ambito internazionale da parte del C.O.I. (Consiglio Oleicolo Internazionale).

Viene riportata, di seguito, una panoramica descrittiva delle principali tipologie di irregolarità più frequentemente riscontrate nel settore dell'olio di oliva:

- Olio extravergine di oliva risultato di categoria vergine all'analisi chimica e/o organolettica
- Oli classificati extravergini di oliva, talora anche biologici e 100% italiani, ottenuti per miscelazione con oli lampanti e deodorati
- Oli falsamente classificati come extravergini di oliva, originari del Marocco e della Tunisia, risultati all'analisi chimica e organolettica della categoria "lampante"
- Violazioni delle norme sull'etichettatura e sulla presentazione degli oli di oliva per omissioni di indicazioni obbligatorie, irregolare utilizzo di indicazioni facoltative, impiego ingannevole della designazione di origine
- Mancata o irregolare tenuta dei registri di C/S

Altri filoni di attività svolti nel 2016:

Olio di oliva - Operazione Mamma Mia

Diretta dalla Procura della Repubblica di Trani (BT), indagini delegate all'Unità Investigativa Centrale (UIC) e all'Ufficio ICQRF Italia sud-est.

Le attività di perquisizione sono state effettuate nella prima settimana di febbraio.

Gli obiettivi totali sono stati 24 (16 aziende, oggetto di sequestro, e 8 persone oggetto di perquisizioni domiciliari e personali). Sono state utilizzate oltre 90 unità di personale. Su alcuni obiettivi è intervenuto anche il personale della Guardia di Finanza.

Le attività hanno portato al sequestro di copiosa documentazione commerciale e informatica nonché al sequestro di 76 tonnellate di olio extravergine di oliva e il ritiro dal mercato di ulteriori 275,6 tonnellate. Nel complesso sono stati sequestrati dall'ICQRF 351.600 litri di olio.

Il complesso sistema di frode prevedeva il ruolo di imprese "cartiere" pugliesi e calabresi che emettevano falsa documentazione attestante l'origine italiana di olio extravergine di oliva, in realtà spagnolo e/o greco. Mediante artifici e triangolazioni documentali, l'olio veniva venduto come *Made in Italy* ad ignari imbottiglieri per il confezionamento e la distribuzione sul mercato.

Altre attività

Attività svolte dal Comando Carabinieri per la tutela della salute

Fonte: NAS

Risultati conseguiti nel 2016 sulla filiera dell'olio di oliva:

Olio di oliva	Controlli	Non Conformi	Campioni	Persone			Sanzioni			Valore sequestri
				Segnalate		Arrestate	Penali	Amm.ve	Valore sanzioni amm.ve	
				A.A.	A.G.					
Anno 2016	1.473	179	243	130	46	0	114	199	162.070	10.590.730

Sequestri olio ed olive:	kg./ litri	Confezioni
	337.403	5.077

Strutture chiuse/sequestrate:	17
-------------------------------	----

Operazioni di rilievo condotte nel corso del 2016

Gennaio 2016 – N.A.S. Livorno

Il legale responsabile di un oleificio è stato denunciato alle Autorità Giudiziaria e Sanitaria per aver detenuto, per la successiva vendita, olio di oliva e sansa di oliva in locali interessati da gravi carenze igienico strutturali e stoccato in cisterne di metallo con visibili macchie di ruggine percolanti, presenti sia nella parte interna che esterna. Sequestrati complessivamente 1.155 lt di olio e chiusa per motivi di salute pubblica l'attività.

Febbraio 2016 – N.A.S. Latina

Presso un'industria di confezionamento di olio sono stati sequestrati 1.440 contenitori da 5 lt e 3.500 etichette di per olio extra-vergine di oliva, poiché riportanti indicazioni sull'origine non consentite dalla normativa vigente.

Febbraio 2016 – N.A.S. Torino

A seguito di ispezione igienico-sanitaria effettuata presso una rivendita di alimenti, durante la quale erano stati sequestrati 420 lt di olio extra-vergine di oliva privo di documentazione attestante la provenienza, sono stati denunciati all'Autorità Giudiziaria il titolare del negozio ed il fornitore per aver commercializzato olio extra-vergine d'oliva recante in etichetta un'azienda produttrice inesistente e risultato alle analisi di laboratorio avere un grado di acidità superiore a quella consentita dalla legge per la categoria dichiarata e valori di spettrofotometria non compatibili.

Febbraio 2016 – N.A.S. Parma

A seguito di segnalazione all'Autorità Sanitaria del responsabile di un'area di stoccaggio di alimenti per aver detenuto 3.200 kg di olio extra-vergine di oliva privo di documentazione attestante l'origine, sono stati denunciati all'Autorità Giudiziaria i 3 conferitori dell'alimento, tutti pregiudicati, poiché l'olio in questione è risultato alle analisi di laboratorio contenere acido oleico in misura inferiore a quanto previsto dalla legge per la categoria dichiarata.

Marzo 2016 – N.A.S. Napoli

Il titolare di una rivendita di genere alimentari e un rappresentante di alimenti sono stati denunciati all'Autorità Giudiziaria per aver commercializzato e posto in vendita olio extra-vergine di oliva con il marchio contraffatto di una nota azienda olearia. Sequestrate 21 confezioni di olio.

Marzo 2016 – N.A.S. Milano

Presso una piattaforma distributiva sono state sequestrate 25 tonnellate di olio extra-vergine di oliva pugliese, destinato al mercato estero, poiché avente etichettatura irregolare.

Marzo 2016 – N.A.S. Caserta

Presso un'industria di lavorazione di olive da tavola, con annesso frantoio e laboratorio di imbottigliamento degli olii vegetali, sono state rinvenute:

- 3 confezioni da 25 kg cadauna di "*ferro gluconato*" (E579), utilizzato come additivo alimentare nella stabilizzazione del colore nelle olive nere disidratate;
- 42 confezioni da 25 kg, per un totale di 1050 kg, di "*cloruro di calcio*" (E509), regolatore di acidità con la caratteristica di migliorare la consistenza di frutta e verdura in scatola.

I predetti additivi alimentari seppur consentiti, non erano indicati nell'etichetta degli alimenti trattati. Sequestrati 92.960 kg di olive da tavola sfuse, 2.146 kg di olive da tavola confezionate e 408 lt di olio extra-vergine confezionato.

Marzo 2016 – N.A.S. Lecce

Presso un esercizio di gastronomia ambulante sono stati sequestrati 70 lt di olio extra-vergine di oliva poiché privo di documentazione attestante la tracciabilità, nonché prelevato un campione di prodotto le cui analisi hanno dimostrato la presenza di olio di semi colorato. Denunciato all'Autorità Giudiziaria il venditore ambulante.

Aprile-Maggio 2016 – N.A.S. Roma

Denunciati i titolari di due distinte attività di ristorazione per aver detenuto e somministrato olio extravergine di oliva, risultato alle analisi di laboratorio "*olio di semi colorato con clorofilla*". Sequestrati complessivamente 325 litri olio contraffatto.

Maggio 2016 – N.A.S. Bologna

Il legale responsabile di un oleificio è stato denunciato all'Autorità Giudiziaria per aver commercializzato 14.560 lt di olio extra-vergine di oliva risultato alle analisi di laboratorio contenente *“miscele di oliva ed olio rettificato”*.

Luglio 2016 – N.A.S. Viterbo

Denunciati il titolare di due distinte attività di ristorazione per aver detenuto e somministrato olio extravergine di oliva, risultato alle analisi di laboratorio *“olio di semi colorato con clorofilla”*. Sequestrati complessivamente 1.270 litri olio contraffatto.

Ottobre 2016 – N.A.S. Roma

Il titolare di due ristoranti e 3 commercianti/fornitori sono stati denunciati all'Autorità Giudiziaria per avere, a vario titolo, detenuto per la somministrazione e commercializzazione alimenti adulterati e con qualità e genuinità diverse da quelle dichiarate. L'attività ispettiva ha consentito il sequestro penale di complessivi 1.665 lt di olio, confezionato in latte da 5 litri, indicato in etichetta come prodotto da una inesistente ditta pugliese.

Novembre 2016 – N.A.S. Lecce

Chiuso un frantoio poiché interessato da gravi carenze igienico strutturali e per aver impiegato nel ciclo produttivo acqua priva della certificazione di potabilità. Sequestrati 5.000 litri di olio di oliva.

Dicembre 2016 – N.A.S. Viterbo

I titolari di due aziende agricole sono stati segnalati alla competente Autorità Sanitaria per aver:

- detenuto, ai fini della commercializzazione, olio extravergine di oliva di origine/provenienza non documentata, in violazione degli obblighi sulla rintracciabilità dei prodotti;
- omesso di iscrivere le rispettive aziende nel sistema informativo agricolo nazionale (S.I.A.N.) per la prevista registrazione telematica delle annotazioni di carico/scarico dell'olio prodotto e commercializzato.

Nel contempo si è preceduto al sequestro di:

- un container ed un locale adibiti a deposito e confezionamento di olio, nonché diverse cisterne di varie capacità, per un totale di 73 quintali di olio extravergine;
- contenitori (*lattine e bottiglie*) già confezionati, etichette e attrezzatura utilizzata per l'imbottigliamento.

Servizio di controllo in campo nazionale

“Olio e conserve vegetali”

Nel periodo 14 giugno – 8 luglio 2016, questo Comando ha dato esecuzione, sul territorio nazionale, a mirati servizi di controllo presso le aziende di produzione, confezionamento e commercializzazione di olio e di conserve vegetali, al fine di verificare il rispetto delle norme di settore.

Risultati conseguiti:

- *ispezioni effettuate*: n. **438**;
- *sequestrati/e*:
 - **26.962 kg e 30.427 confezioni** di conserve alimentari (*poiché stivate in aree di stoccaggio interessate da carenze igienico strutturali, in cattivo stato di conservazione e/o diverse per qualità da quanto proposto in vendita*);
 - **201.815 kg** di olio extravergine di oliva, di oliva e di semi (*poiché tenuti in aree di stoccaggio interessate da carenze igienico strutturali, in cattivo stato di conservazione, diverse per qualità da quanto proposto in vendita e risultati alle analisi di laboratorio contraffatti*);

- *chiusure operate*: n. **15** (**1** struttura di produzione e **14** depositi interessati da carenze igienico-strutturali ed autorizzative);
- *infrazioni penali*: n. **21**, tra cui:
 - n. **9** ex artt. 515 e 517 c.p. (*frode in commercio e vendita di prodotti industriali con segni mendaci*);
 - n. **3** ex art. 5 lett. a), b) e d) L. 283/1962 (*sostanze alimentari sofisticate, insudiciate e/o invase da parassiti*);
 - n. **2** ex art. 516 c.p. (*vendita di sostanze alimentari non genuine*);
 - n. **1** ex art. 442 c.p. (*commercio di alimenti contraffatti o adulterati*);
- *infrazioni amministrative*: n. **75** sanzioni comminate, per complessivi **euro 173.433**, tra cui: carenze igienico-strutturali (*D. Lgs. 193/2007*); inosservanza alle norme sull'etichettatura degli alimenti (*D. Lgs. 109/1992*); inosservanza alle norme sulla tracciatura degli alimenti (*D.Lgs.190/2006*);
- n. **9** persone denunciate alle competenti Autorità Giudiziarie;
- n. **52** persone segnalate alle competenti Autorità amministrative.

Il valore commerciale complessivo degli alimenti e delle strutture sottoposte a sequestro/chiusura è stimato in circa **euro 13.431.450**.

Attività svolte dal Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari

Fonte: CCPAA

In ordine alla specifica filiera vengono segnalate le seguenti attività:

- *gennaio 2016*, congiuntamente al NAS di Bari, sono state contestate sanzioni per 5.000,00 euro, presso un frantoio oleario, per la tenuta irregolare dei registri;
- *giugno 2016*, presso un'azienda olearia sono stati sequestrati 400 litri di olio di vario tipo e contestate sanzioni per 1.500,00 euro;
- *novembre/dicembre 2016*, sono stati ispezionati 35 fra frantoi ed imprese di condizionamento, sequestrando 14.925 kg di olio dichiarato come extravergine di oliva e contestate sanzioni per 6.100,00 euro, per varie inadempienze;
- *dicembre 2016*, unitamente a personale dell'Ispettorato Centrale tutela Qualità e Repressione Frodi, sono state ispezionate 3 aziende e contestate sanzioni per 6.000,00 euro, per varie inadempienze.

Attività svolte dal Comando unità per la tutela forestale, ambientale e agroalimentare (ex Corpo forestale dello stato)

Fonte: CUTFAA

Sequestrati 200 quintali di falso olio IGP toscano proveniente dalla puglia. 47 indagati

Marzo - Il Comando provinciale del Corpo forestale dello Stato di Grosseto, coadiuvato dal Nucleo Agroalimentare e Forestale (N.A.F.) di Roma e dall'Aliquota della Forestale della Sezione di polizia giudiziaria di questa Procura e insieme con l'ICQRF Toscana e Umbria, hanno dato esecuzione al decreto di perquisizione e sequestro emesso dalla Procura della Repubblica di Grosseto nei confronti di poco meno di cinquanta tra società e imprenditori individuali (commercianti, imbottiglieri di olio nazionale e toscano, titolari di frantoi), nelle province di Grosseto, Firenze, Arezzo, Siena e Foggia.

Sono stati impiegati in questa operazione oltre cento uomini e donne provenienti da tutta la Toscana.

Nel corso delle perquisizioni è stata sequestrata anche una consistente quantità di materiale informatico, oltre a una considerevole massa di documentazione cartacea, contabile ed extracontabile (documenti di trasporto, scontrini, ricevute di cassa), relativa alla tracciabilità dell'olio.

Sono state sequestrati, inoltre, circa 200 quintali di olio, risultato proveniente dalla Puglia ma destinato alla commercializzazione come IGP Toscano.

Sono state notificate informazioni di garanzia a quarantasette persone (commercianti e titolari di frantoi), in ordine ai reati di frode in commercio e contraffazione di olio IGP (artt. 515 e 517-quater c.p.).

Maxi controllo integrato nel parco Adda nord. Denunce e sequestri ad azienda agricola ed agriturismo

Giugno - Il personale del Comando Stazione forestale di Milano, insieme a quello della Polizia Locale di Trezzo sull'Adda, ha provveduto ad eseguire un decreto di ispezione dei luoghi e delle cose, emesso dalla

Procura della Repubblica di Milano nell'ambito di un procedimento penale a carico dei due proprietari di un'azienda agricola sita nel Comune di Trezzo sull'Adda, scaturito a seguito di una denuncia di Lega Ambiente circa presunte violazioni ambientali ivi perpetrate.

Sui terreni a disposizione dell'azienda agricola infatti, oltre ad attività illecite sulla gestione dei rifiuti e manufatti abusivi, erano presenti un agriturismo ed allevamento di diversi animali da reddito.

All'interno dell'agriturismo i forestali hanno proceduto ad un controllo agroalimentare volto alla verifica della tracciabilità dei prodotti posti in vendita accertando la presenza di numerosi alimenti dei quali non era possibile stabilire la tracciabilità e dei quali la proprietà non è stata in grado di dimostrarne la provenienza.

Molti prodotti erano anche in cattivo stato di conservazione, con data di scadenza superata e con presenza di muffe o in avanzato stato di alterazione.

Venivano rinvenute altresì svariate bottiglie di olio destinate alla somministrazione al pubblico, riportanti l'etichetta "Olio extra vergine di oliva 100% italiano", prive di tappo antirabbocco in violazione all' art. 18 della L. 161/14, che venivano riempite con una miscela di olii di oliva dell'Unione Europea, integrando così anche il reato di frode nell'esercizio del commercio, punita dall' art. 515 c.p.

Indagini nel senese su vino e olio contraffatti

Luglio - Si sono concluse le indagini condotte dal Corpo forestale dello Stato e coordinate dalla Procura della Repubblica di Siena, le quali hanno permesso di accertare episodi fraudolenti nel settore agroalimentare, commessi da una società agricola situata in Comune di Bunconvento (SI).

Le articolate attività investigative, intraprese a partire dal mese di febbraio, hanno comportato l'esecuzione di attività delegate di perquisizione, ispezione, anche informatica, e vari sequestri documentali e di prodotti alimentari, facendo emergere due distinte tipologie di frode nel settore vitivinicolo ed oleario, prodotti di eccellenza del nostro territorio.

La frode relativa al settore vitivinicolo attiene alla commercializzazione di una partita di quasi 10.000 bottiglie di vino bianco generico varietale, proveniente da varie parti d'Italia, falsamente etichettato come "IGT" Toscano, quindi con indicazione geografica contraffatta.

Tale partita di prodotto – ancora giacente in azienda – è sottoposta a sequestro probatorio per ordine della Procura di Siena.

La frode accertata nel settore oleario attiene invece alla commercializzazione di quasi 1.000 confezioni di olio extra vergine di oliva falsamente dichiarato di origine "ITALIANA", che risulterebbe essere stato prodotto mediante miscelazione con olio extra vergine di oliva ottenuto da varietà di olive "GRECHE".

In questo caso è stato inizialmente disposto il sequestro probatorio di circa 350 confezioni di olio irregolari ancora giacenti in azienda; successivamente il PM ha ordinato il declassamento del prodotto dalla categoria merceologica "olio di oliva EXTRA VERGINE ITALIANO" alla meno pregiata categoria "Olio di oliva VERGINE COMUNITARIO", disponendo la restituzione della merce all'avente diritto sotto la reale categoria di appartenenza.

Ai fini probatori sono risultati particolarmente significativi i risultati delle analisi molecolari (DNA) condotte presso Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Perugia, le quali hanno certificato la presenza, nei campioni di olio prelevati, di cultivar di olivo sia "ITALIANE" che "GRECHE".

Dalle indagini è emerso, tra l'altro, che sia il vino che l'olio contraffatti non derivavano affatto da produzioni agricole aziendali, ma erano stati entrambi acquistati all'ingrosso allo stato sfuso; l'azienda aveva, poi, provveduto al confezionamento dei prodotti con accattivanti etichette evocative del paesaggio toscano ed alla loro commercializzazione nel mercato statunitense e nel ristorante dell'agriturismo aziendale.

Si stima un giro d'affari illecito di quasi 150.000 euro, tenuto conto che i ricarichi sul prodotto finito, rispetto al prezzo di acquisto, in alcuni casi potevano arrivare al 700 %.

Sono cinque i soggetti a cui la Procura di Siena contesta i reati di frode nell'esercizio del commercio, vendita di prodotti alimentari con segni mendaci e contraffazione di indicazioni geografiche, mentre la società è sottoposta ad indagini per illecito amministrativo dipendente da reato ai sensi del Decreto legislativo n. 231/01.

Prove interlaboratorio e attività di coordinamento dei laboratori diagnostici

LNR per i residui dei pesticidi

Fonte: ISS

COIPT16	
Matrici	Olio di oliva
Analiti	Clorpirifos, deltametrina, alfa-endosulfan, beta-endosulfan, endosulfan solfato, metidation
Luogo e periodo di svolgimento	Roma ISS Invito di partecipazione: maggio 2016 Spedizione campioni: giugno 2016 Presentazione risultati: luglio 2016 Report finale: gennaio 2017
Numero e tipo di laboratori partecipanti	37 laboratori totali fra Italiani ed Europei, di cui: 16 Europei 21 Italiani così suddivisi: 1 ISS 6 ARPA/APPA 4 IZS 2 ATS 1 MIPAAF-ICQRF 7 Privati
Follow up	Presentazione e discussione dei risultati durante un Workshop 2017 fra Laboratori Nazionali di Riferimento Italiani (LNR-AO/CF/FV/SRM), Laboratori Ufficiali di analisi per residui di pesticidi e Ministero della Salute, tenutosi a Roma presso la sede dell'ISS il 29 marzo 2017

Per quanto riguarda questo Proficiency Test COIPT-16, la performance dei Laboratori Italiani è risultata essere più che soddisfacente e soprattutto costante in quanto la maggior parte di questi Laboratori hanno partecipato anche alle precedenti edizioni del PT.

Il miglioramento auspicato consiste nell'aumento della partecipazione dei Laboratori Ufficiali Italiani al PT e nel miglioramento dei loro risultati in termini di scope e z-score, peraltro già ampiamente soddisfacenti.

Audit sulle Autorità competenti

Nel 2016 sono stati realizzati 3 audit nel settore “olio d’oliva” (P.A. Trento, Toscana e Veneto) 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 in Veneto, Toscana e P.A. Trento:

- carenze nella programmazione, basata sul rischio, dei controlli ufficiali nel settore dell'utilizzo dei prodotti fitosanitari (Veneto e P.A. Trento);
- carenze delle modalità di comunicazione di riscontri di criticità ad altro servizio competente (Veneto);
- carenze nella effettuazione di audit su OSA (Veneto);
- carente adozione di misure per gestire il rischio di corruzione nella pubblica amministrazione (Veneto);
- carenze nelle istruzioni al personale addetto al controllo ufficiale nell'ambito dei sottoprodotti di origine vegetale destinati all'alimentazione animale (Toscana);
- carenze nella identificazione delle priorità in funzione dei rischi, nell'ambito del processo di gestione degli audit interni di supervisione (Toscana);

- mancata attuazione del processo di autovalutazione (Standard di funzionamento delle AC) da parte di un Struttura complessa di una ASL (Toscana);
- carenza nella comunicazione, sul sito internet aziendale, dell'elenco dei procedimenti amministrativi di competenza da parte di una ASL (Toscana);
- carenza di formalizzazione del Piano delle emergenze (P.A. Trento);
- non adeguata frequenza della verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali a consentire eventuali azioni correttive tempestive necessarie ad una corretta esecuzione delle procedure di controllo ufficiale (P.A. Trento);
- non adeguata definizione di ruoli ed azioni in caso di rilievo di non conformità (P.A. Trento).

Risultati conseguiti

In generale, le autorità competenti auditate in Toscana, Veneto e P.A. Trento eseguono i controlli ufficiali nel settore “olio di oliva” conformemente a quanto disposto dal reg. (CE) n. 882/2004 e i controlli sono programmati nel rispetto delle procedure regionali. Tuttavia in Veneto gli obiettivi di frequenza dei controlli, in particolare in relazione alle attività di ispezione sugli OSA al dettaglio, non sono stati raggiunti dalla maggior parte dei Servizi, a causa della necessità di effettuare altre attività considerate prioritarie.

Sistema rapido di allerta per alimenti e mangimi (RASFF)

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