

Il Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari

OLIO, BANDITO IL FALSO D'AUTORE

L'attività dell'Arma a tutela dell'olio extravergine d'oliva

Work shop – Fiera del Levante 10 Settembre 2012



Cap. Vincenzo Ferrara, Comandante Nucleo Antifrodi Carabinieri di Salerno, 10 Settembre 2012 – Bari



CONTROLLI STRAORDINARI

DI PROFILO INVESTIGATIVO

○ Frodi comunitarie



○ Frodi agroalimentari



○ Ippicoltura



→ illeciti finanziamenti comunitari

→ aiuti ai paesi in via di sviluppo e indigenti



→ agropirateria

→ contraffazione/evocazione marchi di qualità (DOP, IGP, STG, BIO, ECC)

→ normativa etichettatura/tracciabilità

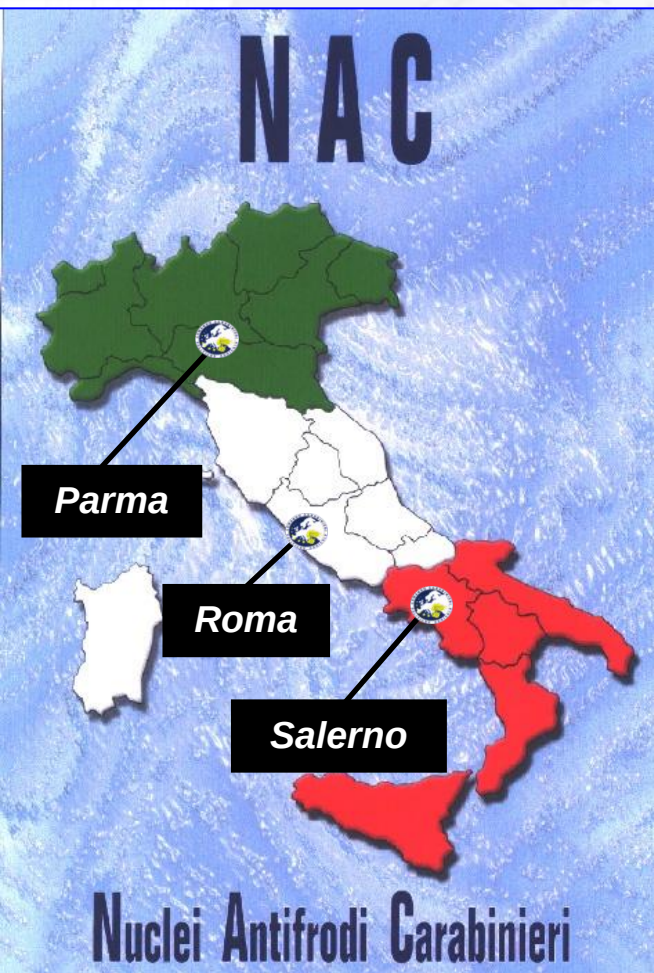


→ frodi in competizioni sportive

→ scommesse clandestine

Azione di contrasto:

Agropirateria e Frodi Comunitarie nel comparto agro-alimentare



- **3.484** aziende controllate
- **523** violazioni penali e amministrative
- **12 mila** tonnellate di prodotti alimentari sequestrati
- **27 mln** di euro di finanziamenti comunitari verificati
- **12,5 mln** di euro di finanziamenti illeciti accertati
- **211 milioni** di euro di beni immobili, conti correnti, valori sottratti al circuito illegale
- **503** soggetti segnalati alla A.G. ordinaria



NOVITÀ LEGISLATIVE E DI INDIRIZZO 2012



COMUNITARIA:

1. **Norme di commercializzazione dell'olio d'oliva:** Regolamento di esecuzione (UE) n.29 del 13/01/2012 (testo codificato del Reg.CE n.1019/02) e successiva modifica con Reg. di esecuzione (UE) n.357 del 24/04/2012.

NAZIONALE:

1. **Panel di assaggiatori:** D.M. 28/02/2012 – Criteri e modalità per il riconoscimento dei panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergine di cui al Regolamento (CEE) n.2568/91, nonché per l'iscrizione dell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli d'oliva vergini ed extravergini.
2. **Origine/qualità:** D.L. n.83 del 22/06/2012 modificato dalla l. 134 del 7 agosto 2012 – Misure urgenti per la crescita del Paese. Art.43 Potere sanzionatorio in materia di Made in Italy (comma 1-bis: "alchilesteri $\leq$ 30 mg/kg", comma 1-ter: "comitato assaggio riconosciuto e valutazione obbligatoria in procedimenti giurisdizionali")



NORMATIVA COMUNITARIA

Il Regolamento Comunitario n. 61 del 24 gennaio che pone un limite massimo dei c.d. "alchilesteri" ("indici di deodorazione") prodotti che si formano per reazione degli acidi grassi con gli alcoli, tipica della degradazione delle componenti del frutto.

Il limite massimo consentito è di 75 milligrammi al Kg.

Gli esperti di settore sono dell'avviso che 75 è già un valore alto per definire un olio extravergine di qualità.

NORMATIVA NAZIONALE

Ora il D.L. 83/2012 (convertito nella Legge 134 del 07 agosto 2012) ha stabilito, all'art.43 co.1-bis, che: *"al fine di prevenire frodi nel settore degli oli di oliva e di assicurare la corretta informazione dei consumatori, in fase di controllo gli oli di oliva extravergini che sono etichettati con la dicitura "Italia" o "italiano", o che comunque evocano un'origine italiana, sono considerati conformi alla categoria dichiarata quando presentano un contenuto in metil esteri degli acidi grassi ed etil esteri degli acidi grassi **minore o uguale a 30 mg/kg**. Il superamento dei valori, salve le disposizioni penali vigenti, comporta l'avvio automatico di un piano straordinario di sorveglianza dell'impresa da parte delle Autorità nazionali competenti per i controlli operanti ai sensi del Reg. CE 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004."*



In ogni caso la nuova normativa ha consentito di avviare in maniera mirata le indagini sulle tracce dell'Olio deodorato che anche le principali associazioni di produttori italiane hanno più volte segnalato come nuova forma di minaccia per le produzioni nazionali.

Infatti in commercio si rileva la presenza di "olio extravergine d'oliva" a costi bassissimi, ma ben lontani da ***quello derivato dalla qualità delle cultivar nazionali.***

CRITICITÀ

- prevalenza della norma comunitaria sulla norma statuale, con riferimento ai diversi parametri di riferimento fissati per gli alchilesteri (Reg. Comunitario n. 61 del 24 gennaio - limite massimo consentito 75 mg/kg - Decreto Legge 83/2012 - contenuto in metil esteri degli acidi grassi ed etil esteri degli acidi grassi minore o uguale a 30 mg/kg);
- regime della sorveglianza (definizione contenuto);



Frode commerciale posta in essere sul flusso di commercializzazione dell'olio extravergine d'oliva.

*Azienda olearia di Forlì che ha importato (tecnicamente si parla di operazione di "acquisto/cessione infra-comunitari") olio proveniente dalla Spagna e dalla Grecia e lo ha miscelato per destinarlo ad aziende del settore **della ristorazione**.*

Le analisi di laboratorio, svolte dai tecnici dell'Ispettorato Controllo Qualità e Repressione Frodi del Ministero, hanno rilevato "olio deodorato" e come tale non commerciabile come olio extravergine d'oliva per avere superato i c.d. "indici di deodorazione", gli alchilesteri (75 milligrammi al Kg) previsti dalla nuova normativa comunitaria.



Resto del Carlino
FORLÌ

03-AGO-2011

Diffusione: n.d.

Lettori: n.d.

Direttore: Pierluigi Visci

da pag. 1

Sequestrato olio d'oliva 'deodorato'

Blitz dei carabinieri: nel mirino 9.000 litri contraffatti. Azienda nei guai

* Servizi alle pagine 2-3 e in Nazionale

Olio d'oliva col 'deodorante', 9mila litri sigillati dai carabinieri

IL BLITZ

I CARABINIERI DEL NUCLEO ANTIFRODE HANNO SEQUESTRATO IN UN'AZIENDA FORLIVESE 9MILA LITRI DI OLIO DI OLIVA CONSIDERATO CONTRAFFATTO



INDAGINI

SECONDO LE INDAGINI DELLA PROCURA DI FORLÌ L'OLIO SIGILLATO SAREBBE DERIVATO DA OLIVE SCADENTI E POI ADULTERATO CON ADDITIVI

L'INCHIESTA

Olive scadenti

Il prodotto arrivava da Spagna e Grecia. Per l'accusa sarebbe stato ottenuto dalla lavorazione di olive scadenti. Indagini dei Nac coordinate dalla procura di Forlì

Cattivi odori

Il processo di 'deodorazione' tende a eliminare i cattivi odori rigenerando l'olio ottenuto con olive in realtà non idonee alla spremitura

Laboratorio

I carabinieri del nucleo antifrode di Parma hanno in mano anche i referti dei risultati di laboratorio, che confermerebbero l'adulterazione del prodotto

Corriere Romagna

03-AGO-2011

Diffusione: n.d.

Lettori: n.d.

Direttore: Maria Patrizia Lanzetti

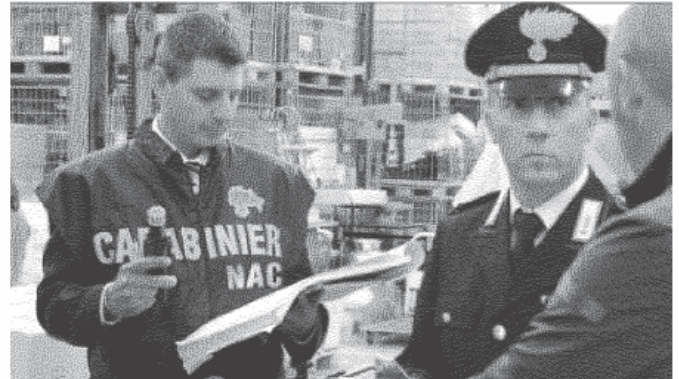
da pag. 29

Maxi-sequestro di olio in un'azienda forlivese

*Bloccati 9mila litri irregolari
Veniva lavato chimicamente*

FORLÌ. Sequestrati 9mila litri di olio. Blitz dei Nac, Nuclei antifrodi Carabinieri, che sono intervenuti in un'azienda di Forlì e hanno denunciato il titolare. L'olio, secondo i primi controlli, era stato sottoposto a trattamenti di "deodorazione" di intensità superiore a quella consentita per gli extravergini. L'olio aveva subito - sempre secondo gli esperti dell'Arma - alcuni lavaggi chimici volti a coprirne la pessima qualità.

I controlli e il sequestro del Carabiniere di Parma ha riguardato un'azienda forlivese:



Il prodotto, infatti, era stato importato dalla Spagna e dalla Grecia e sarebbe stato poi miscelato per arrivare al consumatore con la denomi-

Carabinieri **politiche agricole** e alimentari ha disposto attenti controlli da svolgere in collaborazione con l'Ispettorato centrale tutela qualità e

possono essere salvaguardate solo se si tratta di genuino olio extravergine d'oliva ottenuto da trattamenti meccanici e non sottoposto a lavora-



PUGLIA – CONTROLLI IN PROV. FOGGIA

Nel mese di novembre 2011 il NAC di Salerno ha proceduto a controlli nel settore oleario, stabiliti in sede di istituzione di una “task-force” presso la Prefettura di Foggia. Unitamente all’ICQRF di Bari e all’ASL di Foggia, si è proceduto ad effettuare una serie di verifiche e campionamenti presso operatori del settore e grande distribuzione :

in un caso, l’esito delle analisi sui campioni di olio sfuso dichiarato extravergine d’oliva comunitario, è risultato SFAVOREVOLE: dall’esame effettuato, l’olio in questione risultava IRREGOLARE poiché OLIO DI OLIVA LAMPANTE.



**LIGURIA ED EMILIA ROMAGNA - SEQUESTRO OLIO CON
ETICHETTATURA INGANNEVOLE**

Nell'ambito dei controlli promossi dal Comando CC Politiche Agricole e Alimentari, in occasione della campagna "ESTATE SICURA", relativamente alla tracciabilità nel settore oleario, svolti dai NAC in Liguria ed Emilia Romagna, sono stati sottoposti a sequestro oltre 2600 litri di olio extravergine d'oliva con etichettatura ingannevole in quanto il prodotto recava, tra l'altro, un acronimo facilmente confondibile con il marchio DOP, tale da indurre in errore il consumatore medio. Inoltre presso diversi centri di ristorazione di alcune delle principali località turistiche della riviera veneta, romagnola e ligure, è stata posta particolare attenzione ai prodotti tutelati in vendita, e sono state contestate sanzioni amministrative ad esercenti che proponevano al consumo olio d'oliva in contenitori non etichettati.

Azione di contrasto: **Olio di Oliva**



Cerignola (FG): sequestro di 13 quintali di olio extravergine di oliva detenuto in violazione delle norme sulla rintracciabilità e titolare deferito all'A.G. per frode in commercio e vendita di sostanze non genuine come genuine per aver venduto come extravergine dell'olio, risultato essere, da analisi di laboratorio, lampante.

Province di Salerno e Avellino: deferiti all'A.G. gli amministratori di due aziende per tentata frode nell'esercizio del commercio in concorso e sequestrati 600 litri di condimenti a base di olio extravergine d'oliva imbottigliati, riportanti indicazioni ingannevoli per i consumatori circa l'origine del prodotto.

Calabria: deferite all'A.G. 16 persone ritenute responsabili di associazione per delinquere finalizzata alla truffa aggravata per il conseguimento di erogazioni pubbliche poiché, quali responsabili e operatori di centri di assistenza agricola, avvalendosi della propria qualifica, percepivano illecitamente aiuti comunitari relativi a false produzioni di olive, percependo così illecitamente circa 1.125.000 euro. Denunciato anche l'amministratore di un frantoio, ritenuto responsabile di concorso in truffa aggravata per il conseguimento di erogazioni pubbliche in danno dell'Unione Europea con altro indagato, poiché, mediante il rilascio di falsi "modelli F" supportava le fittizie produzioni di olio dichiarate da quest'ultimo, consentendogli di percepire oltre 63.000 euro.



Prima operazione alla luce del D.L. 83 /2012

Dopo l'approvazione del D.L. 83/2012 del 22.06.2012, il Nac di Salerno ha svolto una serie di controlli presso centri di produzione di olio. In particolare presso un oleificio in Castellammare di Stabia (NA) è stato eseguito un mirato controllo con l'ICQRF di Napoli, con prelievo di un campione.

Il referto dal laboratorio ICQRF di Salerno riferisce, nelle conclusioni, che "DALLE RICERCHE, DALLE DETERMINAZIONI ESEGUITE E DAI CARATTERI RISCONTRATI, IL CAMPIONE RISCONTRATO SUPERA I LIMITE PREVISTO DI 30 MG/KG DEI METIL ETIL ESTERI (ART. 43 COMMA 1 BIS D.L. 22 GIUGNO 2012 NR. 83), PER GLI OLII ITALIANI. TUTTAVIA IN RIFERIMENTI AI LIMITI PREVISTI DAL REGOLAMENTO U.E NR. 61/2011 IL CAMPIONE RIENTRA NELLA CATEGORIA MERCEOLOGICA DICHIARATA".

E' STATA REDATTA LA PRESCRITTA SEGNALAZIONE ALL'ICQRF DI ROMA PER LE DETERMINAZIONI DEL CASO

IL PANEL TEST



Art.2 comma 2 Reg.CE n.867 del 03/09/2008

La verifica delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini da parte delle autorità nazionali o dei loro rappresentanti è compiuta da panel di assaggiatori riconosciuti dagli Stati membri.



Le caratteristiche organolettiche di un olio d'oliva vergine, si considerano conformi alla categoria di olio di oliva dichiarata qualora il panel di assaggiatori riconosciuto dallo Stato membro ne confermi la classificazione.

IL PANEL COME STRUMENTO DI RICERCA DELLA PROVA

Il D.L. 83/2012 (convertito nella Legge 134/2012) ha rafforzato il panel test nei procedimenti giurisdizionali: la verifica delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini, compiuta da un comitato di assaggio riconosciuto ai sensi del Regolamento (CEE) 2568/91, è ora obbligatoriamente disposta e valutata a fini probatori nei procedimenti giurisdizionali.

Con apposito decreto del MiPAAF saranno definite le modalità di accertamento delle caratteristiche degli oli ai fini della validità delle prove.



IL CAMPIONAMENTO DELLA P.G.



ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO

R.D. 1 luglio 1926, n. 1361

93. Gli ufficiali ed agenti di polizia giudiziaria, i medici e veterinari provinciali, gli ufficiali ed i vigili sanitari, gli agenti comunali e daziari, possono sempre visitare fabbriche, stabilimenti, depositi, spacci, compresi alberghi, trattorie, ristoranti e simili, banchine e galleggianti, veicoli e mezzi di trasporto di qualsiasi natura e prelevare campioni delle sostanze e dei prodotti di cui al decreto legge.

...



Prelievo di campioni di oli sfusi:

***REGOLAMENTO (CE) N. 1989/2003 DELLA
COMMISSIONE del 6 novembre 2003***

***che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91
relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli
oli di sansa di oliva nonché ai metodi di analisi ad
essi attinenti***

***Pubblicato nella G.U.U.E. 13 novembre 2003, n. L
295. Entrata in vigore: 20 novembre 2003.***

IL CAMPIONAMENTO DELLA P.G.



Art. 223 comma 1 d.lgs 271/1989 **(Analisi di campioni e garanzie per l'interessato)**

1. Qualora nel corso di attività ispettive o di vigilanza previste da leggi o decreti si debbano eseguire analisi di campioni per le quali non é prevista la revisione, a cura dell'organo procedente é dato, anche oralmente, avviso all'interessato del giorno, dell'ora e del luogo dove le analisi verranno effettuate. L'interessato o persona di sua fiducia appositamente designata possono presenziare alle analisi, eventualmente con l'assistenza di un consulente tecnico. A tali persone spettano i poteri previsti dall'articolo 230 del codice di procedura penale.

IL CAMPIONAMENTO DELLA P.G.



2. Se leggi o decreti prevedono la revisione delle analisi e questa sia richiesta dall'interessato, a cura dell'organo incaricato della revisione, almeno tre giorni prima, deve essere dato avviso del giorno, dell'ora e del luogo ove la medesima verrà effettuata all'interessato e al difensore eventualmente nominato. Alle operazioni di revisione l'interessato e il difensore hanno diritto di assistere personalmente, con l'assistenza eventuale di un consulente tecnico. A tali persone spettano i poteri previsti dall'articolo 230 del codice di procedura penale.

3. I verbali di analisi non ripetibili e i verbali di revisione di analisi sono raccolti nel fascicolo per il dibattimento, sempre che siano state osservate le disposizioni dei commi 1 e 2.

IL CAMPIONAMENTO DELLA P.G.



Giurisprudenza rilevante

In tema di analisi di campioni nel corso di attività ispettive o di vigilanza per le quali non sia prevista la revisione, il mancato avviso all'interessato del giorno, dell'ora e del luogo delle analisi rende inutilizzabili i risultati ed i relativi verbali non possono essere raccolti nel fascicolo per il dibattimento. (Annulla con rinvio, Trib. lib. Lecce, 24 aprile 2009)

Cass. pen. Sez. III, 10-02-2010, n. 15372 (rv. 246600)

FONTI

CED Cassazione, 2010

In tema di prelievi di campioni finalizzati all'espletamento di analisi, è necessario distinguere i prelievi e le analisi inerenti alle attività amministrative, ovvero alla normale attività di vigilanza e di ispezione, disciplinati dall'art. 223 disp. att. cod. proc. pen., dalle analisi e prelievi inerenti invece ad un'attività di polizia giudiziaria nell'ambito di una indagine preliminare per i quali devono operare le norme di garanzia della difesa in applicazione dell'art. 220 disp. att. cod. proc. pen.. (Annulla con rinvio, Trib. lib. Lecce, 24 aprile 2009)

Cass. pen. Sez. III, 10-02-2010, n. 15372 (rv. 246597)

FONTI

CED Cassazione, 2010

Le modalità di svolgimento dei controlli e delle analisi per l'accertamento di penali responsabilità in materia di commercio di prodotti alimentari deteriorabili, dirette ad assicurare le garanzie difensive, non possono essere derogate da atti amministrativi regionali che prevedano il prelievo di un numero di aliquote del campione da analizzare inferiore alle tre o quattro previste dalla legge statale. (Annulla con rinvio, Trib. Perugia, 20 febbraio 2008)

Cass. pen. Sez. III, 08-04-2009, n. 34853 (rv. 244590) P.V.

FONTI

CED Cassazione, 2009



PROPOSTE

- *RAZIONALIZZAZIONE E SEMPLIFICAZIONE DELLE PROCEDURE DI CAMPIONAMENTO;*
- *POTENZIAMENTO DEI LABORATORI DI ANALISI (PUBBLICI)*



**GRAZIE
DELL'ATTENZIONE**