

PRIMO FORUM NAZIONALE  
DELL'AGROALIMENTARE



Un Paese, un'Agricoltura.

TUTELA AGRO AMBIENTALE  
E BIODIVERSITÀ

**GIUSEPPE VADALÀ**

*DIRETTORE DELLA DIVISIONE DI SICUREZZA AGRO  
AMBIENTALE E AGROALIMENTARE,*

ISPETTORATO GENERALE  
DEL CORPO FORESTALE DELLO STATO

Cremona, 11-12 Novembre 2011



## 1. Il *Paesaggio alimentare*, il perché di un valore

La sicurezza delle produzioni alimentari è un tema da sempre al centro dell'attenzione degli organi istituzionali del nostro Paese in quanto riguarda il bene della salute umana tutelato espressamente dall'art. 9 della Costituzione. Produrre alimenti di qualità consente di realizzare cibi con procedimenti rigorosi e garantiti anche dal punto vista della sanità e della salubrità. Ma alla produzione del cibo sono anche connessi gli aspetti di tutela dell'ambiente e del paesaggio in quanto l'attività di trasformazione dei prodotti della terra consente di mantenere la presenza dell'uomo e di redditi economici sul territorio rurale e montano quale migliore baluardo contro il degrado e l'abbandono del territorio. Per questo il paesaggio, come noto, è anche esso valore di rilievo costituzionale sulla base di quanto previsto dall'art. 32 della Costituzione.

La produzione alimentare è l'unica attività *manifatturiera* con la quale oltre a trasformare le materie prime realizzando importanti quote di reddito, al contempo si tutelano l'ambiente, il territorio e il paesaggio.

Quindi il *paesaggio alimentare* nazionale rappresenta il complesso dei principi e delle azioni a difesa dell'integrità territoriale e dei valori ambientali e paesaggistici nazionali, che permette ai produttori agricoli di potere utilizzare materie prime alimentari provenienti da substrati salubri idonee a confezionare con abilità imprenditoriale e con il rispetto delle tradizioni i differenti prodotti agro alimentari che rappresentano un importante voce dell'economia nazionale.

La *biodiversità a tavola* lontano dall'essere un concetto di tipo speculativo o estetizzante è specchio dell'enorme patrimonio alimentare di diversità biologica del nostro Paese e degli Stati del Sud-Europa che si affacciano sul Mediterraneo.

L'Italia è all'avanguardia nel settore agroalimentare per la capacità di trasformare le materie prime nei prodotti di eccellenza del *made in Italy alimentare* e considerando che circa il 70% del territorio nazionale è caratterizzato da un'orografia collinare o montuosa, si comprende come i binomi *agricoltura-alimentazione*, *territorio-ambiente*, *biodiversità-tipicità alimentari* (dop, igp, stg) siano temi strategici per le politiche nazionali.

Lo sviluppo equilibrato del territorio deve essere inserito sinergicamente nei processi in atto nel mondo di globalizzazione commerciale e produttiva che favoriscono da un parte l'acquisto di prodotti a prezzi più contenuti ma presuppongono dall'altra anche l'esigenza di dover valorizzare e identificare le specificità territoriali originarie e originali dei prodotti ricchi di biodiversità consentendo che a volumi minori di prodotti di qualità si contrappongano valori unitari di prodotto maggiori.

Per questo la sicurezza agroambientale e agroalimentare è un argomento che interessa non solo gli *addetti ai lavori* quindi i produttori e i distributori di beni alimentari ma la pluralità dei cittadini sempre più interessati a difendere un elevato tenore di qualità ambientale e di qualità alimentare.

Le Direttive dei Ministri delle Politiche agricole, alimentari e forestali in questi anni sono state finalizzate a orientare in modo efficace l'azione amministrativa per la tutela del *made in Italy alimentare*.

Una politica alimentare efficace richiede una precisa e trasparente tracciabilità dei percorsi di produzione degli alimenti. Questo risultato si ottiene identificando e monitorando tutti i flussi



della filiera produttiva e inserendo quale pre-condizione necessaria al controllo, l'indicazione dell'origine degli alimenti sull'etichetta.

L'alimento è un prodotto dell'attività umana che combina fattori naturali quali le caratteristiche pedologiche, climatiche, orografiche e fattori umani quali usi, tradizioni, metodologie di produzione e esperienza.

La capacità del mercato di identificare un prodotto di qualità ha per i soggetti della catena produttiva un notevole ritorno in termini di immagine e economici. Per questo la lotta contro le frodi e le contraffazioni alimentari a tutela della qualità è un'attività essenziale al sistema economico-territoriale del Paese.

I prodotti tipici costituiscono un importante patrimonio alimentare e economico della Nazione che deve essere tutelato a difesa dei consumatori e della qualità del cibo, dei produttori e per la legalità del mercato. Per questo è necessaria una decisa azione di contrasto nei confronti degli atti illeciti di contraffazione della qualità alimentare, la cosiddetta "agropirateria", quale azione di deterrenza a difesa dell'intero mercato nazionale e di contrasto contro le indicazioni fallaci o ingannevoli.

## 2. Il concetto di *origine* dell'alimento

Sulla base di quanto esposto nel paragrafo precedente è evidente come l'identità, la riconoscibilità, la provenienza, l'origine dell'alimento siano divenuti in questi anni d'intensa globalizzazione e commercializzazione dei prodotti alimentari, un'esigenza prioritaria e una necessità per consentire di potere acquistare con sicurezza, senza pericolo di essere frodati, alimenti che presentino caratteristiche di salubrità, sanità e qualità elevati.

Il sistema di tracciabilità, di rintracciabilità degli alimenti e di etichettatura del cibo attua in concreto le garanzie per il consumatore di acquistare prodotti controllati lungo tutta la filiera di produzione in quanto rappresenta un'assunzione di responsabilità dei produttori e dei venditori di alimenti e permette anche agli organi di controllo di verificare l'alimento risalendo la filiera dalla *tavola al terreno* e viceversa.

In questo sistema diventa essenziale conoscere e esplicitare quale criterio di orientamento per l'acquisto l'origine del prodotto. Per questo l'indicazione sull'origine dell'alimento è divenuto un elemento importante di garanzia per i consumatori introdotto nella legislazione europea negli anni 2000 quando l'emergenza causata dalla BSE (Encefalopatia spongiforme bovina) ha indotto il legislatore europeo a individuare rimedi stabili a garanzia della provenienza *salubre* dei prodotti; l'origine è diventata il principale elemento costitutivo dell'eccellenza alimentare nei casi dei prodotti dop, igp, stg e bio dove la certezza del luogo di produzione dell'alimento è l'entità costitutiva del *disciplinare* dell'alimento, è garanzia dei processi certificati di produzione territoriale tradizionali con livelli di qualità superiore; l'origine è l'elemento base della tracciabilità introdotto dall'UE di recente anche per le carni suine, ovine e per quelle di pollame per le quali con regolamento del giugno 2011 anche per questa tipologia di carni dovrà essere inserito in etichetta l'indicazione del luogo di origine; l'origine è il fulcro sul quale si basa la recente legge 3 febbraio 2001, n. 4 relativa alle "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari" che ha introdotto per la prima volta nel sistema normativo nazionale promuovendone l'assunzione a livello europeo, l'adozione di un sistema normativo completo di tutela penale a difesa dell'origine dei prodotti alimentari.



Attualmente l'alimento è assimilato dal regolamento UE 2913/92 sul codice doganale ai principi di produzione di qualsiasi altro bene. Infatti l'art. 24 di tale regolamento stabilisce che *“una merce alla cui produzione hanno contribuito due o più paesi è originaria del paese in cui è avvenuta l'ultima trasformazione o lavorazione sostanziale economicamente giustificata e effettuata in un'impresa attrezzata ...”*. Va da sé che i valori che il cibo garantisce per l'uomo sono di gran lunga diversi rispetto alla produzione di beni inorganici di tipo meccanico. Per questo si deve dare concreta tutela e attenzione alla materia prima utilizzata e all'indicazione in etichetta dell'origine in quanto primo parametro di garanzia per il consumatore.

Per dare applicazione a questa esigenza nel dicembre del 2009 è stato previsto con decreto del Ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali l'obbligo per i produttori di olio extra vergine di oliva di inserire in etichetta l'informazione sull'origine del prodotto. Questo ha consentito agli organi di controllo di potere avere uno strumento più efficace per la ricerca delle frodi nel settore (olio lampante, olio deodorato, olio rettificato, olio con provenienza extra UE). Infatti in tal modo il sistema di tracciabilità è completo *“dalla raccolta del frutto alla bottiglia”* consentendo di accertare la tracciabilità completa del prodotto indispensabile in fase di attuazione dei controlli e di garanzia per i consumatori.

### 3. La tutela penale dell'origine dell'alimento

Per la difesa di questo importante patrimonio nazionale il legislatore nel 2009 ha messo a punto la legge 23 luglio n. 99 *Disposizioni per lo sviluppo e l'internazionalizzazione delle imprese, nonché in materia di energia*. L'articolo 15 (tutela penale dei diritti di proprietà industriali) introduce, tra l'altro, nel codice penale nazionale l'art. 517-*quater* che prevede il reato di contraffazione dei prodotti alimentari con indicazioni geografiche o denominazioni di origine protette.

E' stato previsto questo tipo di fattispecie di reato quale delitto con un sistema di tutela elevato in considerazione dei valori sottesi dalle produzioni agroalimentari di pregio e dal danno causato al sistema economico nazionale ed ai consumatori. Questo nuovo reato innalza il livello di rischio per i criminali dell'agroalimentare aumentando la soglia di deterrenza della pena.

Il sistema messo a punto è completo in quanto la fattispecie di reato prevista si configura quale delitto con la reclusione fino a due anni e con multe fino a € 20.000, per la contraffazione o l'alterazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine di prodotti agroalimentari e si applica laddove vi sia l'introduzione sul territorio nazionale, ma anche la detenzione per la vendita, la vendita o comunque la messa in circolazione dei prodotti contraffatti.

E' sempre prevista la confisca delle cose comunque connesse a qualsiasi titolo al reato sia quali strumenti che quali prodotti ed è introdotta un'aggravante di pena nel caso in cui i reati siano commessi in modo sistematico ed organizzato con la pena della reclusione fino a sei anni e multe fino a € 50.000.

Questa fattispecie è particolarmente innovativa in quanto introduce un livello di contrasto per quei tipi di reato che non si configurano quali concorso nel reato e non presentano nemmeno i caratteri delle associazioni a delinquere (artt. 416 e 416-*bis* c.p.). Inoltre è prevista un'attenuazione di pena per coloro che segnalati all'autorità giudiziaria contribuiscono all'accertamento dei fatti.

Oltre la contraffazione vera e propria prevista dall'art. 517-*quater* c.p. che consiste nella falsificazione materiale del prodotto alimentare, il fenomeno illegale è definito anche dalle



fattispecie previste dall'art. 517 c.p. (vendita di prodotti industriali con segni mendaci), dall'art. 517-bis c.p. (vendita di alimenti o bevande con denominazione di origine o geografica protette dalle norme vigenti) e dall'art. 515 c.p. (frode in commercio). In tutti e tre questi casi il fenomeno della contraffazione o usurpazione o evocazione di prodotti agroalimentari dop, igp, stg o prodotti alimentari in genere ha origine nella ottimizzazione illecita degli indebiti ricavi a fronte di falsificazione e inganno nei marchi e nell'etichettatura utilizzata.

#### 4. Il sistema territoriale nazionale: l'interfaccia bosco-campagna e la biodiversità

Il bene economico – bosco – ha calamitato nel corso delle vicende storiche interessi diversi al variare dei bisogni e delle condizioni umane. Storia dell'uomo e storia delle foreste si sono intrecciate e influenzate nel corso dei millenni in modo proporzionalmente crescente all'aumentare della pressione demografica (fattore quantitativo) e dei bisogni umani soprattutto in termini energetici (fattore qualitativo). Il bosco è passato nel corso dei secoli da una funzione primordiale che era quella di ospitare e propiziare i riti sacri, a una funzione di sostentamento vitale per l'uomo (caccia, rifugi, legna) fino a quando l'espandersi demografico ha provocato l'erosione continua delle risorse verdi per la realizzazione di colture agrarie, insediamenti abitativi, prodotti legnosi, produzione energetica.

Nell'ultimo secolo sono le funzioni “*protettive*”, in senso lato, ad affermarsi sugli squilibri creati nei secoli precedenti (funzione produttiva) che hanno portato a considerare il bene bosco prima come bene con funzione protettiva delle acque e del suolo e poi oggi come bene con funzione protettiva di acqua, suolo, aria, paesaggio, biodiversità cioè come bene ambientale unitario a servizio dei bisogni igienico - ricreativi e di salubrità dell'uomo.

Soprattutto negli ultimi venti anni le formazioni boschive hanno assunto un ulteriore valore di tutela ambientale, quale principale luogo di immagazzinamento del carbonio. Oggi le foreste sono i più importanti serbatoi di carbonio utili a mitigare gli effetti negativi del *climate change*; il valore di tale servizio è calcolato e monetizzato attraverso il monitoraggio della consistenza forestale effettuato attraverso l'Inventario Nazionale delle Foreste e dei Serbatoi di Carbonio (INFC).

Queste alterne vicende si sono riflesse e sono state influenzate a loro volta dall'uomo che ha cercato di regolare e di bilanciare i servizi e i prodotti, gli interessi pubblici e la proprietà privata, che convergono nello stesso momento e sullo stesso oggetto (bene bosco), con vari interventi legislativi. Per cui, ad esempio, un confronto fra la concezione del danno forestale secondo il R.D.L. 30 dicembre 1923, n. 3267 (legge forestale) e quella del danno ambientale sulla base della L. 8 luglio 1986, n. 349 (istituzione del Ministero dell'ambiente) poi innovata dal D. Lgs. 3 aprile 2006, n. 152 “*Norme in materia di tutela ambientale*”, oltreché a farci comprendere due concezioni del bene bosco e del bene ambiente diverse, a distanza di circa 60 anni, è utile a guidare l'operatore di polizia giudiziaria a comprendere il mutato contesto operativo in cui deve essere inserita l'azione di contrasto ai crimini ambientali e a redigere, in questo caso, un'ipotesi di danno non solo e non sempre secondo il prezzo di “macchiatico” ma anche secondo la quota di risorse ambientali “sottratte” al patrimonio della collettività.

La particolarità del bene bosco è quindi la multifunzionalità che consente a questa risorsa naturale di svolgere le tre funzioni produttiva, protettiva e ambientale contemporaneamente e per un



tempo indefinito in quanto il bosco è una risorsa rinnovabile che non si esaurisce ordinariamente in un solo ciclo colturale, ma perpetua le proprie funzioni. La “legge forestale” 3267/23 è una normativa a tutela del bosco che non considera però quest’ultimo come oggetto diretto di tutela ma come strumento per la salvaguardia del suolo e per la regimazione delle acque, per cui lo scopo principale è quello protettivo in funzione anche dei territori di pianura, attuato in via amministrativa con la procedura d’imposizione del vincolo idrogeologico.

Oggi non è più la minaccia agraria a porre in pericolo la stabilità dei suoli ma la minaccia urbanistica e antropica che se non regolamentata è causa dei danni provocati dal dissesto idrogeologico dei nostri suoli. Per questo in tempi più recenti rispetto alla normativa del '23 ed alla legge 29 giugno 1939, n. 1497 relativa alla protezione delle bellezze naturali il legislatore ha provveduto a emanare la L. 8 agosto 1985, n. 431 di conversione del decreto legge 27 gennaio 1985 n. 312 recante disposizioni d’urgenza per la tutela di zone di particolare interesse ambientale, conosciuta meglio come “*Legge Galasso*” successivamente innovata dal *Codice dei beni Culturali e del paesaggio* di cui al D. Lgs. 22 gennaio 2004.

Questa legge con la previsione dei piani ai fini paesistici ed ambientali dispone che le Regioni programmino l’attività edificatoria sul proprio territorio tenendo conto della salvaguardia del territorio ai fini della tutela del paesaggio e dell’ambiente. L’Ente regionale possiede le competenze per l’assetto del territorio, per la programmazione, per la pianificazione urbanistica, per l’agricoltura, per le foreste e per la tutela dell’ambiente dagli inquinamenti, per una gestione più completa e organica con tutti gli strumenti necessari per agire.

L’Inventario Nazionale delle Foreste e dei Serbatoi di Carbonio realizzato dal Corpo forestale dello Stato e completato nel 2005 ha stimato la superficie forestale italiana in 10.467.533 ha, pari al 34,7% del territorio nazionale, di cui l’83,7% costituito da formazioni definite quali bosco (8.759.200 ha, il 29,1% dell’intero territorio nazionale) e da altre formazioni minori (1.708.333 ha). Complessivamente più del 70% della superficie forestale totale si trova a una quota inferiore ai 1.000 m s.l.m., il 17,4% fra 1.000 e 1.500 m e l’8,5% oltre i 1.500 m. determinando per caratteristiche geografiche e climatiche del territorio italiano una notevole diversità vegetazionale. Secondo quanto riportato nel “Libro bianco, sezione foreste” realizzato nell’ambito della Rete Rurale Nazionale, l’ISTAT ha registrato dal 1950 al 2005 un incremento della superficie forestale nazionale del 18,1% attraverso un evidente processo di recupero spontaneo del bosco su aree abbandonate dalle attività antropiche (agricole e pascolive). Sempre secondo quanto riportato dal “Libro bianco” questa tendenza è stato rafforzata dagli investimenti pubblici realizzati negli ultimi sessanta anni per i rimboschimenti. L’inventario ha consentito anche di monitorare lo stato di salute delle nostre foreste che non presentano patologie particolarmente virulente. L’unica minaccia permanente e pericolosa per i nostri boschi è il fuoco e quindi il fenomeno degli incendi boschivi in cui ogni anno mediamente 9.200 incendi percorrono 100.000 ha di superficie di cui la metà boscata.

La variabilità della conformazione territoriale nazionale, la naturalità delle aree del Paese, orograficamente così definite, dal Nord-Europa al Sud che lambisce il continente africano ha determinato un paesaggio ricco di biodiversità.

Le 130 riserve naturali per 90.000 ettari di territorio gestiti dagli Uffici Biodiversità del Corpo forestale dello Stato contengono quasi il 20% delle specie vegetali considerate a rischio nel nostro Paese.

Il complesso sistema territoriale delle aree protette è rappresentato anche dai 22 Parchi nazionali e dalle quasi 600 aree regionali per un totale di 772 aree protette che con quasi 3 milioni



di ettari rappresenta il 10% del territorio sottoposto a tutela nell'ambito del sistema socio economico delle comunità locali nazionali.

A fine anni '90 il Corpo forestale dello Stato ha messo a punto il programma di tutela della biodiversità forestale strumento organico da cui sono scaturite le azioni di salvaguardia dispiagate in questi anni sul territorio nazionale nelle riserve direttamente gestite quale buon esempio di concrete azioni per una gestione biosostenibile, secondo le decisioni intraprese nel 1992 a Rio de Janeiro nella Conferenza sul clima e sulla biodiversità.

Attualmente è in stadio avanzato presso la Commissione Agricoltura della Camera una proposta di legge in materia di diversità agraria finalizzata a valorizzare la funzione di tutela dei biotopi agrari e dei territori quale valore aggiunto delle produzioni agricole.

## 5. L'organizzazione del Corpo forestale dello Stato per la tutela agroambientale

L'inizio dell'attività di controllo del Corpo forestale dello Stato nel settore agroalimentare risale alla fine degli anni '70 quando l'amministrazione forestale è stata individuata per la prima volta a intervenire a vigilare sulla movimentazione delle sostanze zuccherine nell'ambito dell'attività di verifica per la prevenzione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei prodotti vitivinicoli e per i controlli sul tabacco. In un secondo momento il campo d'azione si è spostato sui controlli volti a verificare il corretto utilizzo dei fondi erogati dalla UE in numerosi settori del comparto agroalimentare allo scopo di regolare il mercato agricolo europeo.

Il 9 maggio del 2001 è istituito presso l'Ispettorato generale del Corpo forestale dello Stato il NAF (Nucleo agro-alimentare e forestale) in applicazione di quanto previsto dalla legge 9 marzo 2001, n. 49 di conversione del decreto legge 11 gennaio 2001 n. 1 riguardante l'emergenza causata dall'Encefalopatia spongiforme bovina (BSE).

Il NAF opera su tutto il territorio nazionale svolgendo funzioni di coordinamento e indirizzo info-investigativo e di analisi in tema di sicurezza agroalimentare fornendo supporto operativo e logistico ai comandi territoriali. L'attività operativa è attuata sul territorio attraverso l'effettuazione di controlli presso le aziende e in campo e con indagini mirate.

Presso i quindici Comandi regionali sono presenti altrettanti Uffici dei referenti agroalimentari con il compito di analisi e coordinamento delle attività a livello regionale.

Dal 2006 i controlli sono stati ampliati con particolare attenzione ai substrati nutritivi al settore agroambientale, sino a coinvolgere numerosi settori quali quello della zootecnia e delle carni, dei prodotti lattiero-caseari, dell'olio d'oliva, del vino, degli animali vivi, dei prodotti di qualità certificata (dop, igp, stg, bio) degli O.G.M., dei pesticidi e dei contaminanti in genere.

Il D.M. 1° dicembre 2005 in tema di "Disposizioni procedurali in applicazione del decreto legislativo 19 novembre 2004, n. 297 riguardante le *Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari*, indica anche il Corpo forestale dello Stato tra gli altri organismi del Ministero quale amministrazione abilitata a effettuare i controlli in materia di tipicità alimentari protette.

Il D.M. 28 aprile 2006 recante il *Riassetto dei comparti di specialità delle Forze di polizia* nell'ambito della funzione di sicurezza in materia ambientale prevede che il Corpo forestale dello Stato concorra, tra l'altro, nelle attività volte al rispetto della normativa in materia di sicurezza agroalimentare con particolare riferimento ai cicli produttivi in pieno campo. Inoltre lo stesso D.M.



include il Corpo forestale dello Stato tra le Forze di polizia specializzate che operano nei comparti della sicurezza in materia di sanità, igiene e alimenti, in cui contribuisce nelle attività volte al rispetto della normativa in materia di sicurezza alimentare del consumatore e di biosicurezza in genere. Il decreto ministeriale dispone inoltre l'attivazione per il Corpo forestale dello Stato dello specifico comparto di *sicurezza agroambientale*.

La legge 99/2009, all'art. 18 comma 2, prevede specificamente l'impiego, tra gli altri, del Corpo forestale dello Stato quale braccio operativo del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali nell'attività di controllo volta a tutelare la qualità delle produzioni agroalimentari attraverso la lotta alle frodi di settore.

Il Corpo forestale dello Stato partecipa al Comitato di coordinamento dei controlli del Ministero di cui all'art. 5 del DM del 2003.

Nell'anno 2010 i reati accertati dal Corpo forestale dello Stato nel settore della sicurezza agroambientale e agroalimentare sono stati 102 rispetto ai 75 del 2009 (+36 %). In netto aumento anche le persone segnalate all'Autorità Giudiziaria che passano dalle 64 del 2009 alle 120 del 2010 (+87,5 %). Gli illeciti amministrativi contestati nel 2010 sono stati 772 a fronte dei 359 del 2009 (+115,4 %) e sono aumentati anche i controlli effettuati nel settore, passati dai 4.423 del 2009 ai 5.056 del 2010 (+14,31 %).

Complessivamente nel periodo 2008 – 2010 sono state segnalate all'Autorità Giudiziaria dal Corpo forestale dello Stato sul territorio nazionale 226 persone, sono state elevate 1.292 sanzioni amministrative, per un importo sanzionatorio notificato di € 4.021.835, e sono stati effettuati 10.653 controlli finalizzati a migliorare l'attività di sicurezza agroambientale ed agroalimentare. Nel medesimo periodo sono state effettuate sul territorio nazionale 50 indagini complesse.

Nei primi cinque mesi dell'anno 2011 sono stati effettuati 2451 controlli, sono state contestate 327 sanzioni amministrative per un importo elevato di € 1.136.000,00, sono state effettuate 29 comunicazioni di notizie di reato, segnalando complessivamente 347 persone.

## 6. Alcune recenti operazioni anticontraffazione

### *L'Operazione "Italiano" sui falsi prodotti nazionali lattiero-caseari*

Nell'ambito dell'attività di tutela del "made in Italy" agroalimentare il Corpo forestale dello Stato di Forlì con il coordinamento del NAF (Nucleo Agroalimentare e Forestale) dell'Ispettorato generale di Roma hanno sequestrato, nel corso dell'operazione "ITALIAMO", la documentazione relativa a 465.800 chilogrammi di latte per la produzione di mozzarelle a marchio italiano ma prodotte anche con latte di origine francese, belga e lussemburghese e oltre 30.000 confezioni di mozzarella. Sono state indagate 14 persone fra legali rappresentanti e dirigenti delle imprese coinvolte.

L'operazione ha interessato 3 regioni (Emilia Romagna, Lombardia, Veneto), 6 province (Forlì-Cesena, Milano, Lodi, Pavia, Verona, Ravenna) e ha portato alla perquisizione di 18 siti fra uffici, magazzini e stabilimenti produttivi appartenenti ad una industria del settore lattiero-caseario.



Durante l'operazione, coordinata dalla Procura della Repubblica di Forlì-Cesena è stata sequestrata una significativa quantità di documentazione commerciale con materiale informatico e computers dei responsabili del settore commerciale, del settore produttivo e dei responsabili legali delle aziende interessate.

L'indagine ha avuto inizio da un'ordinaria attività di controllo per la prevenzione delle frodi agroalimentari di latticini a marchio italiano svolta nel Comune di Savignano sul Rubicone in provincia di Forlì-Cesena, durante la quale erano state rinvenute confezioni di mozzarelle che sull'etichetta riportavano numerosi "claim" che richiamavano un prodotto Italiano: uno scudetto con i colori della bandiera italiana, i colori della bandiera italiana richiamati su pomodoro (rosso), mozzarella (bianca), basilico (verde), la scritta in etichetta "Dall'Italia", la scritta "origine Italia" e inoltre il prodotto veniva denominato "ITALIAMO" per richiamare l'origine nazionale.

E' stato allora che il personale Forestale ha deciso di effettuare una verifica della tracciabilità delle mozzarelle per un controllo della qualità e della provenienza del latte impiegato, "dal campo alla tavola".

Da questa complessa verifica che ha coinvolto numerosi Comandi Stazione Forestali delle province già citate è emerso che il latte impiegato per il confezionamento proveniva dalla Francia, dal Belgio, dal Lussemburgo per 266.300 chilogrammi, mentre dall'Italia proveniva meno del 50% del latte pari a 199.500 chilogrammi.

E' stato accertato, inoltre, che oltre il lotto individuato la ditta ha continuato a procedere alla produzione dei prodotti recanti indicazioni e segni ingannevoli per il consumatore sull'origine e sulla provenienza. Anche per questi ultimi lotti si è provveduto al sequestro di 1.880 confezioni in un caso e nell'altro al sequestro di 31.082 confezioni di mozzarella e ad inviare comunicazione all'Autorità Giudiziaria competente.

I possibili responsabili della presunta contraffazione delle indicazioni e dei segni distintivi dei prodotti lattiero-caseari, con richiami sull'origine nazionale del prodotto sono attualmente indagati per diversi reati previsti dal codice penale come la frode in commercio, la contraffazione e la vendita di prodotti industriali con segni mendaci. Di recente è stato comunicato che la società detentrica del marchio "Italamo" ha sospeso la commercializzazione con il marchio sottoposto a accertamento con altro marchio senza i claims di richiamo ad origine nazionale.

### *L'indagine sull'olio deodorato' febbraio 2011*

Il personale del Nucleo Agroalimentare Forestale di Roma del Corpo forestale dello Stato, a seguito di una lunga indagine iniziata nel settembre del 2010 e finalizzata a verificare la filiera di qualità dell'olio extravergine di oliva, ha riscontrato, presso diversi stabilimenti di confezionamento a Firenze, Reggio Emilia, Genova e Pavia documenti di trasporto falsificati utilizzati per regolarizzare una partita di 450 mila chilogrammi di olio extravergine di oliva destinata ad essere commercializzata, per un valore di circa 4 milioni di euro. Gli stabilimenti appartengono a una nota società estera proprietaria di famosi marchi di olio nazionali.

L'ipotesi degli investigatori è che i documenti siano stati contraffatti per ingannare sulla vera natura del prodotto che conterrebbe olio di oliva deodorato, di bassa qualità e dal valore commerciale inferiore a quello etichettato come extravergine.

La deodorazione è un'operazione di rettifica dell'olio di oliva che consente di trasformare oli di oliva non commestibili di scarsa qualità in oli di oliva senza difetti, ma che una volta subito



questo trattamento non possono più essere commercializzati come oli di oliva extravergine che per essere tali devono essere ottenuti attraverso la sola spremitura a freddo con metodi meccanici.

Invece la pratica illecita della deodorazione ottenuta attraverso il riscaldamento dell'olio ad alta pressione diventa quasi obbligatoria quando passa molto tempo tra la raccolta dell'oliva e la sua trasformazione, visto che potrebbero insorgere fermentazioni dannose alla qualità del prodotto, o in caso di super-maturazione delle olive o ancora nei casi di cattiva conservazione delle stesse.

La Procura di Firenze nel mese di dicembre 2010 ha inviato gli avvisi di garanzia ai responsabili della società.

Un nuovo metodo diagnostico, recentemente acquisito dal Consiglio oleicolo internazionale (C.O.I.), consente di accertare la presenza del livello di *alchil esteri* nell'olio che sono un indicatore della scarsa qualità dell'olio e quindi l'avvenuta deodorazione del prodotto che così spiegherebbe la manomissione dei documenti e la presenza degli *alchil esteri* all'interno dell'olio che non dovrebbero essere presenti in concentrazioni tali in un olio di qualità.

Nel mese di gennaio 2011, l'Unione Europea ha stabilito con il Reg. (UE) N. 61/2011 della Commissione del 24 gennaio 2011, l'introduzione del metodo di analisi del C.O.I. quale procedimento analitico idoneo a stabilire il limite per la concentrazione degli *alchil esteri* introducendo la soglia massima, superata la quale un olio non potrà essere etichettato come extravergine, a garanzia della qualità del prodotto e dei consumatori europei. I limiti introdotti prevedono che un extravergine è tale se la somma degli esteri etilici e metilici da acidi grassi è inferiore a 75 milligrammi per chilo se si considera la somma con un altro componente.

L'introduzione di tali parametri chimici consentirà di scoprire se l'olio è *genuino* oppure se è stato ottenuto da olive di scarsa qualità o se è stato miscelato con oli deodorati.

L'indagine del Corpo forestale dello Stato, ha consentito di attenzionare l'esistenza di oli commerciali etichettati come extravergine di oliva con un contenuto elevato di *alchil esteri* e di qualità più scadente, evidenziando la necessità di una maggiore trasparenza nel settore a tutela della qualità di questo prodotto tipico del *Made in Italy agroalimentare*.

L'obbligatorietà di esplicitare in etichetta l'origine degli oli extravergine di oliva introdotta dal D.M. del novembre 2009 e rafforzata in modo più organico dalla recentissima legge 3 febbraio 2011, n. 4 sull'etichettatura e sulla qualità dei prodotti agroalimentari, costituisce il presupposto essenziale per potere operare le verifiche e quale ulteriore strumento normativo a disposizione degli investigatori.

L'indagine è ancora in corso in quanto il 15 marzo u.s. si è svolto l'incidente probatorio con la quale è stata disposta l'esecuzione delle analisi chimico fisiche sui campioni di olio prelevati finalizzate a verificare l'adulterazione e la contraffazione dell'olio attraverso l'utilizzo del metodo citato.

Tale indagine ha fatto emergere, sino all'attuale momento, la presenza sul mercato mondiale di olio deodorato commercializzato quale extravergine di oliva che non può avere le caratteristiche di questo prodotto di qualità e che è confuso in quanto indistinto alla commercializzazione con gli oli extravergine di alta qualità prodotti dalla nostra olivicoltura.

Si tratta di una forma particolare di contraffazione in quanto riguarda prodotti "*non dop*" ma non meno preoccupante e lucrosa in quanto interessa un prodotto di largo consumo e di significativa qualità.

Come noto la produzione di olio deodorato trova origine soprattutto dalla produzione *massiva* di olio che si verifica in Spagna e con rischi di importazione anche di olio proveniente dal Nord-Africa soprattutto dalla Tunisia. Tale olio trova successiva collocazione in tutti i mercati



mondiali compreso quello statunitense dove viene esportato olio con marchi *nominalmente* nazionali ma con olio proveniente nella maggior parte dalla Spagna con un livello di qualità minore rispetto all'olio extravergine di oliva ottenuto con metodi tradizionali.

L'indagine è scaturita dai controlli ordinari effettuati in modo mirato attraverso la preventiva attività di analisi rischi.

### *L'Operazione "Ape Maia" sul propoli contaminato, gennaio 2010*

Il Corpo forestale dello Stato a seguito di una lunga e intensa attività investigativa ha bloccato duemila confezioni di propoli contaminate con antiparassitari gravemente dannosi per la salute dell'uomo che venivano utilizzati nella lotta al pericoloso acaro delle api *Varroa destructor* prodotti e commercializzati da una ditta del Comune di Bagno di Romagna. Sono state otto le persone segnalate all'autorità giudiziaria per il reato di contaminazione di sostanze alimentari con sostanze nocive, previsto dalla normativa nazionale in materia' provvedendo a avviare la procedura di allerta alimentare attraverso gli organi del Ministero della Salute per il ritiro del prodotto contaminato.

L'Operazione *Ape Maia* è stata condotta dal personale del Comando provinciale di Ascoli Piceno e coordinata dalla Procura della Repubblica di Ascoli Piceno e ha avuto inizio nelle Marche e ha interessato le regioni Emilia Romagna, Veneto, Lazio, Toscana e Lombardia per accertare la qualità del miele biologico, facendo emergere che la presenza degli antiparassitari nel propoli' diffuso integratore alimentare, era trentaquattro volte superiore ai limiti consentiti dalla legge. Nella successiva attività connessa condotta in Piemonte' sono state scoperte e intercettate prima che giungessero a una ditta del Torinese undicimila confezioni contenenti 450 mila pastiglie al propoli contaminate con lo stesso antiparassitario.

Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità le sostanze antiparassitarie non consentite possono costituire un serio pericolo per il sistema nervoso dell'uomo. Non a caso uno degli antiparassitari utilizzato nella lotta al *Varroa destructor* trovato nel propoli sequestrato dalla Forestale, è stato ritirato dal commercio alla fine del 2003 dalla Direzione competente del Ministero della Salute.

Dai controlli è emerso dunque che esistono produzioni a base di miele che utilizzano sostanze di origine naturale e altre, oggetto di attenzione, che utilizzano farmaci a base di principi attivi di sintesi per la lotta alla *Varroa*.

Le indagini sono state effettuate anche grazie al supporto tecnico-scientifico del laboratorio dell'Agenzia regionale di protezione ambientale delle Marche di Ascoli Piceno.

### *Conclusioni: il valore della legalità*

Il territorio è il substrato fisico e nutritivo sul quale si dispiega l'enorme diversità di valori ambientali, alimentari, sociali, economici e culturali del nostro Paese. Per questo il contributo dato dal Corpo forestale dello Stato al complessivo sistema di sicurezza agroalimentare nazionale è quello di sviluppare azioni sinergiche a quelle degli altri organi di controllo e di indagine per



ottimizzare le risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili. L'attività operativa di controllo e di tutela dei 1100 Comandi di stazione e degli oltre 150 Uffici di comando intermedio privilegia quindi i substrati nutritivi degli alimenti, quali i terreni e le acque.

L'integrità del territorio è garanzia dell'ordinato sviluppo contro i fenomeni di dissesto idrogeologico che annualmente e periodicamente interessano il fragile territorio nazionale e elemento imprescindibile di qualità e salubrità dell'alimento.

L'origine dell'alimento è una importante caratteristica degli aspetti economici, ambientali, territoriali e paesaggistici dei beni prodotti rappresentando un insostituibile valore nella *catena alimentare* della tracciabilità degli alimenti e quindi nel sistema complessivo di sicurezza agroalimentare e agroambientale del Paese.

L'Italia per motivi orografici, geopolitici, ambientali, culturali, storici è il principale produttore al mondo di diversità biologica e biodiversità alimentare; è nell'interesse del Paese difendere con attenzione per le generazioni future questo patrimonio e questi valori per non disperdere in ragione delle esigenze commerciali e strategiche della globalizzazione il patrimonio di individualità e di originalità del territorio.

Il legislatore nazionale attraverso la legge 99/2009 che ha introdotto il reato 517-*quater* c.p., specifico per la contraffazione dei prodotti agroalimentari a denominazione e indicazione geografica protetti, e con la legge 3 febbraio 2011, n. 4 in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti agroalimentari, ha posto all'attenzione a livello europeo e internazionale la questione della qualità dell'alimento quale priorità per la difesa di valori diretti e indiretti che sono vitali per l'uomo e per le generazioni future.

Con la norma speciale nazionale 4/2011 s'intende dare maggiore tutela alla qualità dell'alimento attraverso la valorizzazione dell'origine dello stesso; l'aspetto dell'ultima trasformazione sostanziale riguarda la sfera economica dei prodotti che non sempre coincide con quella alimentare, ambientale, territoriale della materia prima o dei precursori degli alimenti. In tal modo sarebbe possibile introdurre in etichetta maggiori e più precise indicazioni sulla composizione dei cibi aumentando la competitività e la concorrenza per i produttori e la trasparenza per il consumatore.

Per dare maggiore forza applicativa a queste istanze di tutela il legislatore ha previsto sempre con la legge 4/2011 l'istituzione presso ogni Procura della Repubblica delle sezioni di polizia giudiziaria del Corpo forestale dello Stato con compiti di sicurezza ambientale e agroalimentare sul territorio

Al fine di rendere più efficace l'azione complessiva è necessario che l'attività di contrasto all'interno del territorio nazionale sia accompagnata anche dalle indispensabili azioni di cooperazione internazionale che sin dal 2009 sono state promosse dal Corpo forestale dello Stato insieme al Servizio di cooperazione internazionale di polizia della Direzione Centrale di Polizia Criminale nell'ambito dell'Interpol e di Europol; in tal modo le diverse agenzie di polizia internazionali possano perseguire ognuna sul proprio territorio le contraffazioni attraverso lo scambio di informazioni e di esperienze reciproche.

Il parlamento nazionale ha promosso nel luglio del 2010 la commissione parlamentare di inchiesta sui fenomeni della contraffazione e della pirateria in campo commerciale che sta ultimando un'apposita relazione dedicata al fenomeno della contraffazione agroalimentare, con mirate proposte d'intervento migliorative nel settore.

Difendere la qualità dell'alimento, garantire la tracciabilità, volere conoscere l'origine e la provenienza dei cibi, esigere sui prodotti alimentari etichette chiare e complete, combattere la

PRIMO FORUM NAZIONALE  
DELL'AGROALIMENTARE



Un Paese, un'Agricoltura.

contraffazione agroalimentare sono azioni innovative per un obiettivo tradizionale: garantire l'integrità, la salubrità, la qualità del nostro cibo.

E' questo il valore, innovativo nel metodo, ma tradizionale nei principi: il valore della legalità. Una comunità locale, nazionale cresce e progredisce nella legalità, garanzia delle regole economiche e sociali dei cittadini e dei produttori agricoli nazionali.