

Frodi e adulterazioni: le attività dell'ICQRF

RELATORE: DOTT. VINCENZO GIANNOCCARO

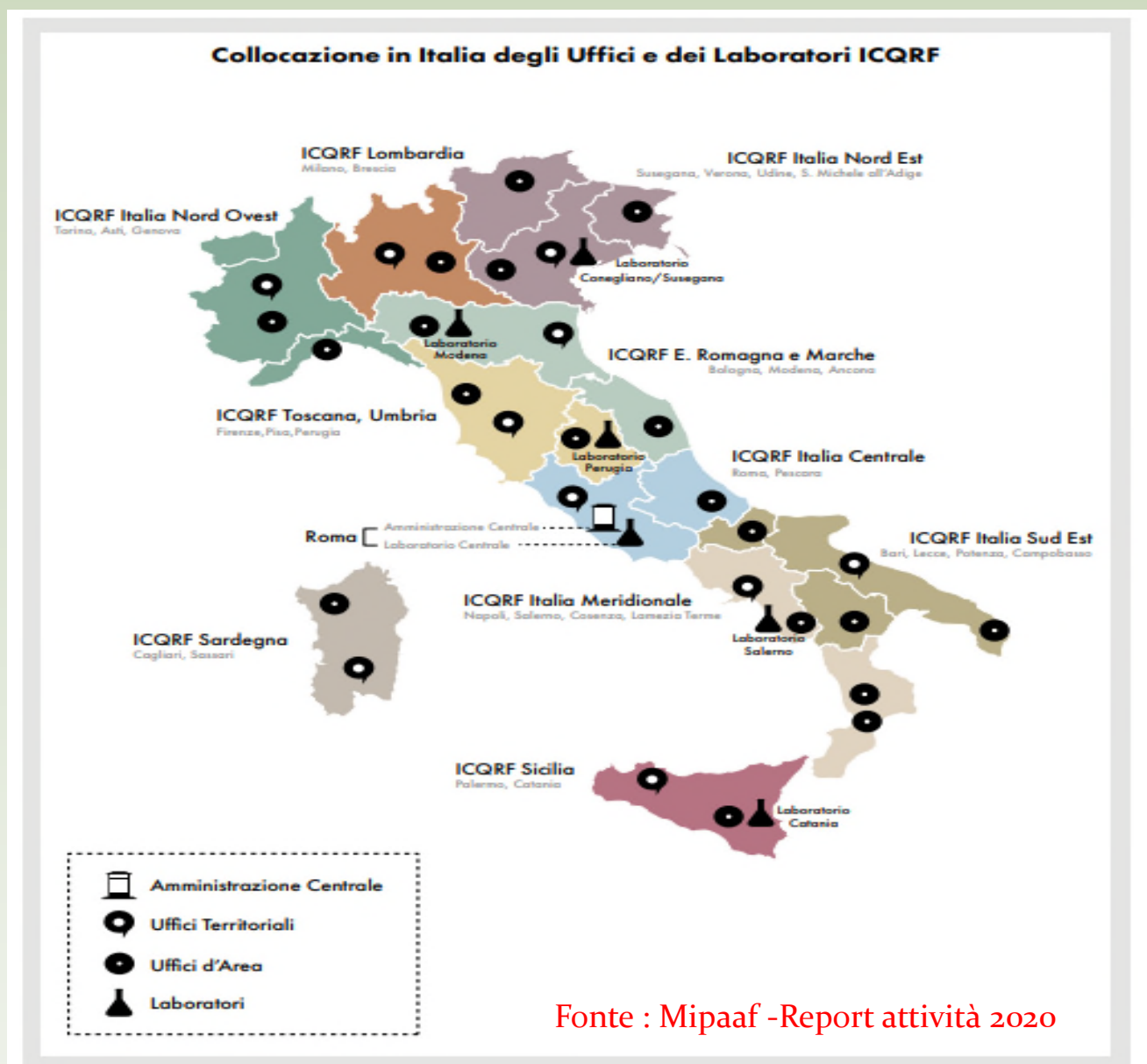
ICQRF – TOSCANA E UMBRIA

Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della
qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari

UFFICIO TERRITORIALE DI FIRENZE

Rotary Club Mugello – 20/04/2021

Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari.



Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari: CONTROLLI IN ITALIA

ATTIVITÀ OPERATIVA	CONTROLLI TOTALI (N.)	70.992
	di cui, ispettivi (n.)	58.824
	analitici (n.)	12.168
	Operatori controllati (n.)	37.508
	Operatori irregolari (%)	15,8
	Prodotti controllati (n.)	77.080
	Prodotti irregolari (%)*	11,0
	Esiti analitici irregolari (%)	7,4
RISULTATI OPERATIVI	Notizie di reato (n.)	159
	Contestazioni amministrative (n.)	4.119
	Sequestri (n.)	345
	Valore dei sequestri (€)	27.389.511
	Quantità prodotti sequestrati (kg)	21.884.913
	Diffide (n.)	4.762

* comprese le irregolarità documentali e di etichettatura

Tipologia di beni sequestrati	Quantità	Valore (€)
Prodotti agroalimentari sequestrati (kg)	21.884.913	21.343.451
Beni immobili (n.)	28	4.515.300
Beni mobili (n.)	16	1.530.760

Fonte : Mipaaf -Report attività 2020

Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari: CONTROLLI SETTORE OLIO

5.2 Oli

ATTIVITÀ OPERATIVA	CONTROLLI TOTALI (N.)	10.646
	di cui, ispettivi (n.)	9.318
	analitici (n.)	1.328
	Operatori controllati (n.)	6.243
	Operatori irregolari (%)	12,8
	Prodotti controllati (n.)	12.307
	Prodotti irregolari (%)	11,2
	Esiti analitici irregolari (%)	14,6
RISULTATI OPERATIVI	Notizie di reato (n.)	18
	Contestazioni amministrative (n.)	481
	Sequestri (n.)	18
	Valore dei sequestri (€)	95.672
	Quantità prodotti sequestrati (kg)	12.644
	Diffide (n.)	844

Principali illeciti accertati

- Olio extra vergine di oliva risultato di categoria inferiore all'analisi chimica e/o organolettica
- Mancata o irregolare indicazione dell'origine geografica in olio extra vergine di oliva
- Violazioni delle norme di etichettatura e 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 telematici degli oli di oliva
- Commercializzazioni di miscele di oli di semi diverse da quelle dichiarate
- Usurpazione, imitazione o evocazione di una denominazione protetta

Fonte : Mipaaf -Report attività 2020

LEGALE

Alimento con caratteristiche conformi alle disposizioni di legge

NATURALE

Alimento senza nessuna manipolazione

GENUINITA'

Frodi Commerciali

**Quando danneggiano gli
interessi economici del
consumatore**

Frodi Sanitarie

**Quando costituiscono un danno
per la salute del consumatore**

Rotary Club Mugello – 20/04/2021

CONTRAFFAZIONE

ALTERAZIONE

SOFISTICAZIONE

ADULTERAZIONE

Rotary Club Mugello – 20/04/2021

CONTRAFFAZIONE: Formare ex novo un alimento con l'apparenza della genuinità utilizzando sostanze diverse

FALSO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Truffa effettuata
utilizzando olio di semi
colorato con clorofilla o
coloranti artificiali



Rotary Club Mugello – 20/04/2021

CONTRAFFAZIONE DELLE DENOMINAZIONI PROTETTE



OLIO EXTRAVERGINE DI
OLIVA TOSCANO
CONFEZIONATO IN UK

Rotary Club Mugello – 20/04/2021

CONTRAFFAZIONE DELLE DENOMINAZIONI PROTETTE



VALORE MERCE ALL'ORIGINE
0,5 – 1 EURO/KG

**PREZZO DI VENDITA
FINALE**
4 – 5 EURO/KG

Rotary Club Mugello – 20/04/2021

CONTRAFFAZIONE ITALIAN SOUNDING

Dalla Spagna con...



*DARE "IMMAGINE" ITALIANA
AD UN PRODOTTO CHE
ITALIANO NON E'*

Rotary Club Mugello – 20/04/2021

BIOLOGICO O NON BIOLOGICO?

Evocazione in etichetta o nella documentazione dei riferimenti al sistema di produzione bio in assenza di certificazione



Falsificazione di documenti e attestati di conformità

Rotary Club Mugello – 20/04/2021

ALTERAZIONE: Vendita di prodotti la cui composizione è alterata a causa di fenomeni degenerativi causati da modalità di conservazione errate o prolungate



Rotary Club Mugello – 20/04/2021

SOFISTICAZIONE:

Aggiunta di sostanze estranee per simulare genuinità o per migliorare l'aspetto dell'alimento

Mozzarella sbiancata con aggiunta di additivi chimici



Utilizzo di solfiti per ravvivare il colore delle carni

SOFISTICAZIONE:

**Aggiunta di sostanze estranee per
migliorare
la conservabilità dell'alimento**

**Aggiunta di additivi chimici
non consentiti come
agenti di rivestimento
dei formaggi**



**ACIDO
DEIDROACETICO**

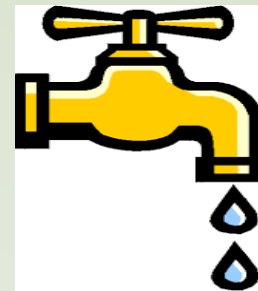
ADULTERAZIONE:

Sostituzione di elementi propri
con altri estranei

Alcol metilico nel vino



Aggiunta di acqua nel latte



Aggiunta di zuccheri nel vino

CHI DIFENDE IL CONSUMATORE?

AUTORITA' DI CONTROLLO

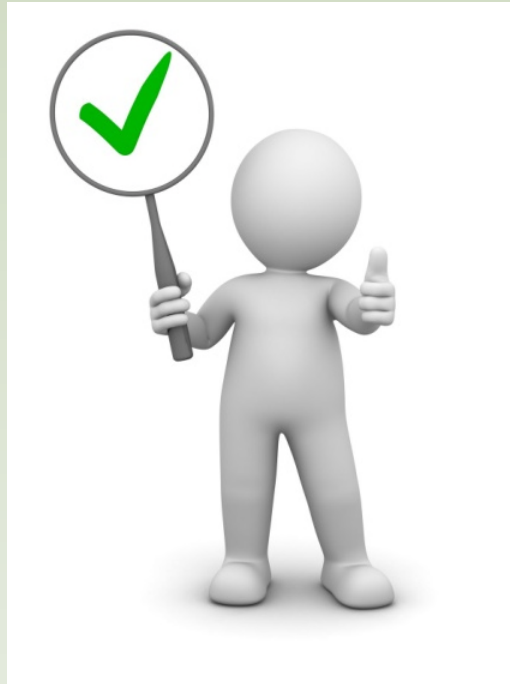
ICQRF

NAS E NAC

ASL

CARABINIERI FORESTALI

GUARDIA DI FINANZA



CERTIFICAZIONI D'ORIGINE E DI SISTEMA

D.O.P.

I.G.P.

S.T.G.

BIOLOGICO

SISTEMA DI AUTOCONTROLLO DELLE AZIENDE - HACCP

INTERNET NUOVA FRONTIERA

Dal 2014, l'ICQRF ha affrontato la sfida dell'E-commerce



**DIPARTIMENTO DELL'ISPettorato CENTRALE DELLA
TUTELA DELLA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI DEI
PRODOTTI AGROALIMENTARI**

ICQRF TOSCANA E UMBRIA

UFFICIO DI FIRENZE Viale Belfiore, 9 - 50144 Firenze

icqrf.firenze@politicheagricole.it

UFFICIO DI Pisa (Via Matteucci) Galleria G.B. Gerace, 17 - 56124 Pisa

icqrf.pisa@politicheagricole.it

UFFICIO DI Perugia Via della Madonna Alta 138F - 06128 Perugia

icqrf.perugia@politicheagricole.it

GRAZIE PER L'ATTENZIONE!

Rotary Club Mugello – 20/04/2021