

XVIII LEGISLATURA

CAMERA DEI DEPUTATI XIII COMMISSIONE AGRICOLTURA

AUDIZIONI INFORMALI

Nell'ambito della discussione congiunta delle risoluzioni 7-00064 Cassese, 7-00082 Caretta, 7-00123 Gastaldi, 7-00143 Nevi e 7-00153 Incerti, su iniziative in materia di marchiatura delle uova

DOCUMENTI DEPOSITATI

Mercoledì 12 dicembre 2018

Associazione delle industrie del dolce e della pasta italiane (AIDEPI)	pag.	1
Unione nazionale consumatori	pag.	4
Altroconsumo	pag.	6

Martedì 18 dicembre 2018

Sindacato italiano veterinari medicina pubblica (SIVeMP)	pag.	9
Agrinsieme (Confagricoltura, CIA, Copagri e Alleanza delle cooperative italiane – agroalimentare)	pag.	11

Mercoledì 9 gennaio 2019

Unione nazionale filiere agroalimentari carni e uova (Unaitalia)	pag.	16
Assoavi	pag.	24
Dottor Stefano Vaccari, Capo del Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela e della qualità e repressioni frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo	pag.	28

ALTRI DOCUMENTI PERVENUTI ALLA COMMISSIONE

Comando carabinieri per la tutela della salute	pag.	35
---	-------------	-----------



Audizione Camera dei Deputati XIII Commissione (Agricoltura)

Roma, 12 dicembre 2018

L'AIDEPI

Il 1° gennaio 2011, dalla fusione tra l'Associazione delle Industrie Dolciarie Italiane (A.I.D.I.) e l'Unione Industriali Pastai Italiani (UN.I.P.I.), si è costituito il primo grande polo associativo cerealicolo-dolciario, che rappresenta al suo interno circa **130 imprese** con una percentuale dell'**80% del mercato del dolce e della pasta**, con un **fatturato di oltre 19 miliardi di euro** e una leadership sull'export: **6,3 miliardi di euro**, superiori al **20% del totale nazionale alimentare**.

Allo sviluppo di una realtà economica di tale rilevanza hanno contribuito Aziende piccole e grandi. Con passione, tenacia e intelligenza, fra tradizione e spirito innovativo, sono stati costruiti nel tempo tanti successi imprenditoriali e creati marchi prestigiosi.



L'Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiane, AIDEPI, è divisa in **sei aree merceologiche**: Pasta, Cioccolato, Gelati, Forno, Confetteria, Cereali per la prima colazione.

La Missione dell'AIDEPI

La missione dell'Associazione si esplica fundamentalmente in quattro ambiti:

- * Promuovere il continuo sviluppo di una cultura della qualità imprenditoriale non soltanto nei confronti del consumatore ma anche dei lavoratori, con una particolare attenzione ai profili della sicurezza sul lavoro e sul fronte della responsabilità sociale e dello sviluppo sostenibile, attraverso il coinvolgimento degli associati con workshop, seminari, giornate di formazione, Linee Guida di applicazione delle norme e tutti gli altri strumenti idonei a supportare le aziende associate.
- * Rappresentare e divulgare i valori che le aziende associate esprimono: qualità e sicurezza dei prodotti industriali, tutela e valorizzazione della tradizione nazionale, trasparenza nell'informazione al consumatore.
- * Sostenere la capacità competitiva delle aziende attraverso la promozione di un quadro giuridico-normativo che consenta alle imprese italiane di operare, a livello produttivo e commerciale, in condizioni di parità con le aziende concorrenti di altri paesi, affrontando senza svantaggi i mercati esteri.
- * Diffondere la conoscenza dei prodotti rappresentati all'estero.

Marchiatura delle uova

Il tema della **sicurezza alimentare** è sempre stato e continua ad essere un tema di **assoluta priorità** per le aziende AIDEPI. Ogni disposizione volta a garantire **maggiore sicurezza**, a **migliorare la tracciabilità** e a **prevenire le frodi** ci trova quindi d'accordo.

Le industrie dolciarie e pastarie sono state tra i primi comparti nel panorama alimentare italiano, a recepire e soddisfare, fin dal 1997, le esigenze stabilite dalla normativa comunitaria e dalle leggi nazionali, per la fabbricazione di prodotti "igienicamente sicuri", grazie a **Manuali di corretta prassi igienica validati dal Ministero della Salute**, che costituiscono il riferimento ufficiale, sull'intero territorio nazionale, sia per le aziende produttrici sia per gli addetti al controllo.

Le aziende AIDEPI garantiscono la sicurezza dei propri prodotti attraverso l'applicazione di una rigorosa procedura di **autocontrollo** basata sul sistema HACCP ed articolata attraverso un puntuale sistema di **controllo documentale**, campionamento e **analisi** in tutte le fasi della lavorazione, dall'approvvigionamento delle materie prime all'immissione del prodotto sul mercato, oltre che attività di **audit** presso i fornitori.

Le industrie italiane, indipendentemente dalla dimensione, competono ormai in **contesti internazionali** contribuendo fortemente alla diffusione del Food Made in Italy. Auspichiamo quindi che, qualunque sia la **soluzione** individuata a livello politico, questa sia portata a livello comunitario e quindi **applicata in tutti gli Stati Membri** al fine di **evitare svantaggi alla filiera agro-industriale nazionale** rispetto alla concorrenza estera. Soluzioni applicabili solo a livello nazionale configurerebbero delle "**discriminazioni al contrario**" a carico delle aziende italiane, considerate incostituzionali da una ormai consolidata giurisprudenza (cfr. Sentenza n° 443/97 della Corte Costituzionale).

Premesso che le aziende del **dolce e della pasta** utilizzano **uova** che per legge devono essere già **sgusciate e pastorizzate** e che quindi una **timbratura** precedente risulterebbe del tutto **irrilevante** per gli utilizzatori, si ritiene che la misura più appropriata per tutelare le produzioni nazionali e fornire al consumatore garanzie sulla veridicità delle informazioni sia **piuttosto un'intensificazione dei controlli da parte delle Autorità volti a verificare i sistemi di tracciabilità messi in atto dagli operatori**.

Se si volesse, comunque, procedere con la proposta di introduzione obbligatoria della timbratura delle uova in allevamento, si ritiene più opportuna ed efficace una **soluzione armonizzata** volta a modificare i regolamenti comunitari e non solo il decreto nazionale, per evitare che gli eventuali costi aggiuntivi ricadano esclusivamente sulla filiera nazionale.



UNC
CONSUMATORI.IT

Commissione Affari Sociali
Camera dei Deputati

**Nota dell'Unione Nazionale Consumatori
in occasione dell'Audizione informale del 12 dicembre 2018
sulla marchiatura delle uova**

Via Duitio 13
00192 Roma
info@consumatori.it
Tel. 06 32 60 02 39
Fax 06 32 34 616

C.F. 02932380583
P.IVA 09840461009

L'Unione Nazionale Consumatori (www.consumatori.it) è la prima associazione di difesa dei consumatori in Italia. La sua fondazione risale, infatti, al 1955. E' riconosciuta per legge come associazione rappresentativa a livello nazionale (art. 137 del Codice del Consumo) e componente del Consiglio Nazionale dei Consumatori e degli Utenti (CNCU).

L'UNC è impegnata da sempre nel diffondere informazioni sulla corretta alimentazione e nel promuovere corretti stili di vita, indispensabili per mantenere buone condizioni di salute.

* * *

Organizzazione degli allevamenti

La maggior parte delle uova prodotte è destinata al consumo alimentare diretto, mentre una parte non trascurabile delle uova trova un uso industriale per ottenere diversi prodotti come il lisozima o gli ovoprodotti usati da parte dell'industria alimentare e/o dagli artigiani per prodotti da forno, paste, dolci, eccetera. Ci sono poi le uova per la riproduzione destinate ai "covatoi" da cui si ottengono i pulcini da introdurre negli allevamenti sia delle galline ovaiole, sia dei polli da carne.

Tutte queste uova sono prodotte in allevamenti "industriali" dove si seguono rigidi disciplinari finalizzati a ottenere prodotti privi di rischi chimici, fisici e microbiologici.

Per raggiungere questi obiettivi è di fondamentale importanza che gli animali godano di un ottimo stato di salute; determinante è il monitoraggio sanitario veterinario continuo delle galline per accertare l'assenza di microrganismi patogeni come ad esempio le salmonelle.

Nelle altre forme di allevamento (bovini, suini, ecc.) nei casi in cui si verificano delle malattie si ricorre a terapie mirate sotto stretto controllo veterinario. Tale pratica che tutela anche la salute e il benessere degli animali, è possibile perché prima di macellare gli animali si aspetta che i farmaci siano completamente "smaltiti".

La "formazione" dell'uovo nelle galline avviene in diversi giorni e l'eventuale "smaltimento" dei residui di farmaci richiede tempi prolungati; di conseguenza bisognerebbe distruggere le uova prodotte per diversi giorni. Considerando che eventuali trattamenti terapeutici dovrebbero essere fatti su tutti gli animali, ne deriverebbe la necessità di distruggere quantità imponenti di uova.

Unione Nazionale Consumatori
La prima organizzazione di consumatori in Italia. Diffusa in oltre 130 sedi territoriali.

Riconosciuta dal Codice del Consumo e componente del CNCU - Consiglio Nazionale dei Consumatori e degli Utenti.

Organizzazione di promozione sociale presso il Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali.

Consumers' International member.

Seguici

consumatori.it
sicurezzalimentare.it

classaction.it
codicedelconsumo.it

 facebook.com/UNConsumatori
 twitter.com/consumatori

Allora si preferisce eliminare tutte le galline presenti negli allevamenti infetti, bonificare adeguatamente i ricoveri e introdurre nuove pollastre.

Esistono anche allevamenti “rurali” costituiti da qualche decina di animali in cui le uova prodotte sono destinate quasi esclusivamente al consumo alimentare diretto e generalmente sono distribuite nei piccoli circuiti commerciali locali. In questi casi il controllo sanitario è generalmente meno rigoroso e dipende in gran parte dalla sensibilità degli allevatori; la “sicurezza” delle uova potrebbe essere maggiormente a rischio.

Marchiatura delle uova

Le uova che troviamo in commercio sono “etichettate” con una stampigliatura che descrive l’origine, la data di produzione, il tipo di allevamento, le qualità merceologiche e fornisce ottime garanzie al consumatore.

Sono esentate dal marchio le uova prodotte dai piccoli allevamenti rurali e che in pratica sono cedute direttamente dal produttore al consumatore. In questi casi è molto importante il rapporto di fiducia tra venditore e acquirente.

Sono anche esentate le uova che passano direttamente dagli allevamenti agli impianti che lavorano le uova per ottenere i derivati di cui sopra si è accennato.

Nonostante il nostro Paese sia praticamente autosufficiente nella produzione delle uova, una certa quantità viene importata dai centri di imballaggio. Può accadere che arrivino senza alcuna marchiatura e che, magari, vengano “marchiate” in modo improprio trasformando in italiane le uova di importazione.

In questi casi, indipendentemente dalla frode che danneggia gli interessi dei produttori italiani, c’è un aspetto sanitario non trascurabile. Potrebbe infatti trattarsi di uova ottenute da galline allevate senza rispettare le rigorose norme italiane con il pericolo che siano contaminate. Se dovesse verificarsi qualche danno ai consumatori sarebbe più difficile risalire all’origine dell’allevamento e adottare le necessarie misure sanitarie.

La soluzione più semplice e condivisibile, è quella proposta dalla Commissione Agricoltura della Camera di consentire la marchiatura delle uova soltanto nell’interno degli allevamenti garantendo ai consumatori l’origine e soprattutto la sicurezza. Così, ovviamente non si preclude il consumo delle uova di importazione, purché sia chiara la loro origine.

Resterebbero escluse le uova degli allevamenti con un numero limitato di galline (50–100), ma in questi casi, come accennato, è di fondamentale importanza il rapporto tra produttore e consumatore.

Si resta a disposizione per ogni chiarimento.

Roma, 12 dicembre 2018

Prof. Agostino Macrì
Responsabile sicurezza alimentare
UNIONE NAZIONALE CONSUMATORI

Oltre 370.000 soci in tutta Italia
Membro del Consiglio Nazionale Consumatori e Utenti
Membro BEUC, Bureau Européen des Unions de Consommateurs
Membro di Consumers International

Alla cortese attenzione:

Ufficio di Segreteria
XIII Commissione Permanente
(Agricoltura)
Camera dei Deputati

Contributo di Altroconsumo

nell'ambito della discussione della *risoluzione 7-00064 Cassese*,
su *Iniziative in materia di marchiatura delle uova*
e le risoluzioni 7-00082 Caretta e 7-00123 Gastaldi, vertenti sullo stesso tema

Audizione del 12 dicembre 2018

Con preghiera di distribuzione ai componenti della Commissione interessati

Ringraziamo per l'opportunità di poter intervenire sul tema in oggetto e, nell'impossibilità di poter partecipare direttamente all'audizione di oggi a Roma, vi inviamo alcune note scritte di riflessione come contributo alla discussione in corso.

Contesto di riferimento

La norma europea (Regolamento 1234/2007) prevede che le uova di categoria A, destinate al consumatore finale, riportino sul guscio una stampigliatura che faccia riferimento al produttore. Quando si parla di stampigliatura si fa riferimento al codice del produttore e non alla data di scadenza che in molti casi è comunque presente anche se non è obbligatorio riportarla sul guscio. Lo stesso Regolamento prevede anche la marchiatura delle uova di categoria B, cioè di quelle destinate all'industria, stampigliatura che in questo caso, secondo quanto stabilito dal Regolamento 589/2008 può consistere ***in un cerchio di almeno 12 mm di diametro, all'interno del quale è inserita una lettera «B» di altezza pari almeno a 5 mm o un punto colorato facilmente visibile di diametro pari almeno a 5 mm.***(art. 10).

Nel primo caso (uova destinate al consumatore) il Regolamento del 2007 prevede che la stampigliatura si effettui ***nel luogo di produzione o nel primo centro d'imballaggio nel quale le uova sono consegnate.***

Secondo il Regolamento europeo quest'obbligo vale anche per la vendita diretta al consumatore, benché sia data facoltà agli Stati membri di esonerare da quest'obbligo i produttori che hanno fino a 50 galline ovaiole.

Altroconsumo

Associazione Indipendente di Consumatori
Via Valassina 22, 20159 Milano
Tel +39 02 66 8901
Fax +39 02 66 8902 88
www.altroconsumo.it
C.F. 97010850150

Per quanto riguarda le uova di tipo B, il Regolamento dà la facoltà agli Stati membri di esonerare dall'obbligo di stampigliatura le uova commercializzate all'interno del loro territorio. Questo nel caso in cui siano consegnate direttamente all'azienda alimentare.

Osservazioni nel merito delle proposte contenute nelle risoluzioni in discussione:

- ***STAMPIGLIATURA NEL solo LUOGO DI PRODUZIONE (uova destinate al consumatore finale)***

Consideriamo condivisibile la richiesta di limitare la possibilità di stampigliare le uova al solo luogo di produzione e non anche nel primo centro di imballaggio, purché tale modifica sia adottata con gli strumenti adatti e nel rispetto della gerarchia delle fonti, come ben espresso nel secondo degli impegni richiesti al Governo dalla risoluzione 7-00123.

- ***STAMPIGLIATURA DELLE UOVA DI CATEGORIA B***

La facoltà di esonerare da questa stampigliatura è prevista nei testi normativi europei che lasciano agli Stati membri uno spazio di intervento. L'Italia, con il decreto del dicembre 2009, ha deciso di esonerare dalla stampigliatura le uova di tipo B commercializzate sul territorio nazionale (art. 2, comma 2) e quelle destinate all'industria alimentare, anche provenienti da altri Stati membri (art. 3), ma nulla vieta che riveda la sua decisione nel senso di non utilizzare più la facoltà di esonero prevista dal Regolamento.

Una modifica che introduca quindi l'obbligo di stampigliatura per le uova di categoria B è quindi più facilmente e velocemente attuabile, in autonomia e senza contrapposizione al diritto comunitario. Peraltro, il Regolamento europeo prevede già, per le uova di categoria B, una stampigliatura alternativa al codice alfanumerico del produttore. Bene quindi la soluzione di adottare una stampigliatura più semplice (lettera B cerchiata) diversa dal codice alfanumerico, rendendo più agevole ed immediato il riconoscimento delle uova destinate al solo uso industriale, ed evitare che vengano commercializzate nel canale dei prodotti freschi destinati al consumatore finale.

- ***INDICAZIONE DI ORIGINE***

La proposta di chiedere l'indicazione di origine obbligatoria sull'etichetta è coerente con quanto Altroconsumo chiede da tempo anche per altri alimenti.

Effettivamente appare incongruo, da parte del legislatore europeo, obbligare ad apporre sul guscio il codice alfanumerico, che identifica il produttore e consente indirettamente al consumatore di conoscere l'origine delle uova, ma non obbliga poi a riportare questa stessa informazione in chiaro sulla confezione.

La facoltà di indicare l'origine è comunque prevista dal decreto italiano e la maggior parte dei produttori, in base ai dati in nostro possesso e come da verifica nel nostro ultimo test del 2015, se ne è avvalsa!

- **PICCOLI PRODUTTORI**

La stampigliatura è prevista dal Regolamento europeo anche sulle uova vendute direttamente dal produttore al consumatore finale e delimita la possibilità di esonero da quest'obbligo solo per produttori che possiedono fino a 50 galline.

L'esonero riguarda la stampigliatura, ma non l'informazione relativa al produttore che deve essere fornita comunque al momento della vendita e purché la vendita avvenga in un mercato pubblico locale, nella regione di produzione. La definizione di cosa sia "mercato pubblico locale", e "regione di produzione", è lasciata dal Regolamento agli Stati membri che devono adottarle "in conformità al diritto nazionale".

L'estensione dell'esonero a produttori che possiedono fino a 100 galline, quindi, necessita di un intervento in sede comunitaria, poiché non si può superare con una norma nazionale il rango gerarchico del Regolamento comunitario. Vi sono per altro altri due aspetti da chiarire, nel caso si voglia perseguire questo allargamento:

1. Che la commercializzazione sia veramente locale, quindi in un raggio ristretto e non allargata all'intera Regione, come parrebbe volere la risoluzione 7-00082.
2. Che siano effettuati adeguati controlli affinché l'informazione sia effettivamente fornita al consumatore al momento della vendita.

Dipartimento Relazioni Esterne
Altroconsumo

Milano, 12 dicembre 2018

Per informazioni:

Marialuisa Villa – Relazioni Esterne Istituzionali
Tel. 02 66890.208; fax 02 66890288
E-mail: pr@altroconsumo.it



Sindacato Italiano Veterinari Medicina Pubblica
00198 ROMA – Via Nizza, 11
Tel. 068542049 – Fax 068848446
E-mail: segrenaz@sivemp.it
www.sivemp.it



**Al Presidente della
XIII COMMISSIONE PERMANENTE AGRICOLTURA**

**Agli Onorevoli Componenti della
XIII COMMISSIONE PERMANENTE AGRICOLTURA**

Oggetto: RISOLUZIONE: 7- 00064 Cassese, 7- 00082 Caretta e 7-00123 Gastaldi: iniziative in materia di marcatura delle uova.

Considerato in premessa che la legislazione in materia di alimenti si prefigge di tutelare gli interessi dei consumatori e di consentire a questi ultimi di compiere scelte consapevoli in relazione agli alimenti che consumano, e mira a prevenire pratiche fraudolente o ingannevoli, adulterazione degli alimenti e ogni tipo di pratica in grado di indurre in errore il consumatore;

considerato che ai fini della sicurezza alimentare un alimento è considerato a rischio, quando sono mancanti o carenti le informazioni messe a disposizione del consumatore, comprese quelle sull'etichetta e/o stampigliatura;

visto che all'art 18 del REG CE 178/02 è previsto un sistema di tracciabilità in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e distribuzione degli alimenti, che devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche;

considerato che la normativa vigente esonera gli operatori che consegnano direttamente all'industria alimentare dall'obbligo della marchiatura delle uova (D.M. 11 dicembre 2009 art 3 comma 1 e art 11 comma 7), esenzione valida anche per uova provenienti da Stati Membri e da Paesi Terzi;

premesso che le uova industriali sono inadatte all'utilizzo, tal quali, per il consumo umano anche per motivi igienico sanitari e di conseguenza sono destinate a preventiva trasformazione;

considerato che il suddetto esonero, non garantisce che uova prive di identificativo possano finire in un centro di imballaggio,

le scriventi Organizzazioni condividono:

- La richiesta di modifica del D.M. 11 dicembre 2009 art 3 e 11, al fine di escludere l'esenzione dagli obblighi di marchiatura accordata agli operatori che effettuano consegne direttamente dal sito di produzione all'industria alimentare e quindi di disporre l'obbligo della marchiatura, senza esenzioni presso il sito di produzione;
- L'adozione di iniziative che prevedano che le confezioni poste in vendita al consumatore finale rechino, in maniera immediatamente visibile, l'indicazione del Paese di origine, ai fini di una scelta consapevole del consumatore finale;
- La proposta delle risoluzioni di portare da 50 a 100 ovaiole l'esenzione prevista dal DM 11 dicembre 2009 art. 2 comma 1, al fine di valorizzare e tutelare la produzione tradizionale che punta alla qualità del prodotto, cosiddetta filiera corta.

Tuttavia, proprio in virtù dell'ultimo capoverso, considerando la prevenzione di patologie all'interno dell'allevamento un caposaldo per la prevenzione delle malattie infettive degli animali e per la sicurezza alimentare;

tenuto conto che la prevenzione di malattie nell'allevamento si ottiene tramite misure di biosicurezza che sono parte integrante dei principi dell'HACCP e costituiscono spesso regole di buona prassi igienicosanitaria;

considerato che le suddette misure sono volte a prevenire il contagio e la diffusione di malattie infettive tra gli animali e che la mancata applicazione porterebbe portare a gravi danni economici per il settore e a problematiche di sicurezza alimentare,

propongono:

l'adozione di misure di biosicurezza e di autocontrollo in forma semplificata, analogamente all'applicazione delle norme in materia di autocontrollo per le piccole imprese, anche in questa fattispecie di allevamento e di produzione primaria.

Infine, al fine di agevolare e incentivare le piccole imprese delle realtà rurali all'adozione di misure atte a garantire la tracciabilità delle loro produzioni, le scriventi organizzazioni ritengono inoltre di inserire nel testo presentato la previsione di sgravi fiscali per l'acquisto di macchinari adibiti alla timbratura, almeno per alcune tipologie di allevatori con aziende di piccola e media dimensione.



Audizione informale
di rappresentanti delle organizzazioni agricole
sulle risoluzioni Cassese, Caretta e Gastaldi in materia di
etichettatura delle uova

presso

la Commissione Agricoltura della Camera dei deputati

(18 dicembre 2018)

Il comparto avicolo e la produzione di uova restano un punto di forza per l'Italia che si accredita fra i Paesi europei maggiormente produttivi e che è vicino all'auto-sufficienza per quanto concerne il comparto ed è autosufficiente sia per la produzione di uova da consumo che per ovo-prodotti.

Il calo produttivo delle uova da consumo nel 2017 nei confronti dell'anno precedente, ha comportato un incremento delle importazioni pari quasi al 19% rispetto al 2016 e considerato che si parla di un consumo di oltre 13 miliardi di uova/anno, appare evidente che stiamo parlando di un comparto di tutto rispetto anche per le implicazioni alimentari che si porta appresso, con tutti gli utilizzi che di questo prodotto si fanno in cucina e nell'industria dei cibi preparati e della pasticceria. Per le uova fresche in guscio, grazie alla normativa europea sull'etichettatura, dal 2004 il timbro è apposto su ogni singolo uovo ed indica la modalità di produzione (3 in gabbia, 2 a terra, 1 all'aperto, 0 biologiche), il paese di origine (IT per l'Italia), addirittura il comune ed il codice dello stabilimento; anche sulle scatole è obbligatorio precisare a chiare lettere la modalità di allevamento.

Le norme sull'etichettatura non prevedono tuttavia alcuna informazione in merito alle uova che si trovano negli ovo-prodotti destinati alla produzione della pasta all'uovo, dei biscotti, dei dolci, delle produzioni industriali, delle salse (maionese), della pasta fresca e degli altri prodotti dell'industria alimentare o della ristorazione.

La mancanza di informazioni chiare diventa eclatante in alcuni prodotti come la maionese, dove addirittura si evidenziano discrasie tra quanto riportato nell'etichetta della confezione, ad esempio uova da allevamento a terra, e quanto scritto sul lato opposto, dove compaiono le indicazioni più dettagliate come "tuorlo d'uovo pastorizzato".

Nelle confezioni dei prodotti di cui al punto precedente, molto spesso compaiono loghi e coccarde che richiamano a presunti marchi di qualità, come i loghi "Uova controllate", con tanto di coccarda che surrettiziamente fanno riferimento a premi o riconoscimenti, che però non hanno alcun valore e che continuano ad omettere la provenienza delle uova.

Interpretando i dati sull'import, ovvero l'assenza nei supermercati di uova in guscio provenienti dall'estero e la mancanza di disposizioni circa la provenienza delle uova negli alimenti che le contengono, si è portati a pensare verosimilmente che le uova importate siano destinate nella quasi totalità alla preparazione di prodotti contenenti uova.

Dal 2012 ad oggi, insieme ai produttori storici come Francia, Italia, Spagna e Olanda, sono entrati nell'Unione Europea Paesi come la Polonia e la Romania che possono essere collocati tra i principali otto produttori europei, la cui maggiore competitività è dovuta a vari fattori, tra

cui il costo minore dei mangimi, essendo forti produttori di cereali, gli ingenti finanziamenti strutturali dell'Unione europea, il minor costo della manodopera e un sistema di permessi e controlli più blando. Non solo; anche alcuni accordi di libero scambio recentemente ratificati rischiano di mettere in concorrenza (sleale) le produzioni italiane di uova con quelle di Paesi extra-UE dove le regole in materia di benessere animale e di diritti dei lavoratori, sono molto più permissive generando perciò costi di produzione più bassi rispetto all'Italia e ai paesi UE. Tutto ciò, senza adeguate norme di trasparenza e tracciabilità, rischia di far perdere quote importanti di mercato alla nostra produzione di uova e derivati.

In merito alla risoluzione dell'On. Cassese, a parere di Agrinsieme:

- sia condivisibile l'esclusione dell'esenzione degli obblighi di timbratura accordata agli operatori che effettuano consegne dal sito di produzione direttamente all'industria alimentare e di disporre l'obbligo di timbratura con il codice del produttore presso l'azienda di produzione, ferma restando l'esenzione da tale obbligo nei casi di cui all'articolo 2, comma 1, del decreto in parola;
- siano condivisibili le iniziative da adottare sull'indicazione del Paese di origine delle uova e di sollecitare l'Unione Europea affinché sia introdotto l'obbligo di timbratura per tutte le uova a qualsiasi uso destinate;
- per quanto concerne l'istituzione dell'obbligo di timbratura unicamente presso l'azienda di produzione, occorre segnalare che tale risultato si può ottenere solo attraverso la modifica dall'allegato VII, parte VI, punto III, del Regolamento UE n. 1308/2013 (che ha sostituito Allegato XIV, lettera A, Parte III del Regolamento (CE) n. 1234/2007) il quale recita: "la stampigliatura delle uova di categoria A si effettua nel luogo di produzione o nel primo centro di imballaggio". Non si ritiene possibile intervenire sul DM 11 dicembre 2009 in merito all'obbligo di timbratura presso l'azienda di produzione, se prima non si interviene sul Regolamento Comunitario perché diversamente si verrebbe a creare una distorsione ed una penalizzazione nei confronti dei produttori italiani. Si rammenta che un Regolamento CE è immediatamente eseguibile ed applicabile nei singoli Stati Membri e che, pertanto, qualsiasi operatore potrebbe legittimamente disattendere una disposizione nazionale contraria al Regolamento comunitario.

In merito alla risoluzione dell'On. Caretta:

- anche in relazione alla recente Legge sulla filiera corta, per gli agricoltori con allevamenti di dimensioni ridotte e destinate ad un mercato locale e di particolare pregio, l'auspicata esenzione dalla marchiatura, nel caso di allevamenti fino a 100 galline ovaiole, andrà necessariamente coniugata con i regolamenti comunitari in materia.

In merito alla risoluzione dell'On. Gastaldi:

- l'apposizione dell'indicazione del Paese di origine, unitamente al codice alfanumerico obbligatorio, può costituire una utile indicazione per ogni tipo di consumatore consentendogli di identificare, subito e con certezza, la provenienza del prodotto;
- è importante, per evitare confusioni o possibili frodi, apporre la stampigliatura nel luogo di produzione delle uova anche per non consentire possibili utilizzi di materiale proveniente da altri Paesi che hanno costi di produzione più bassi in quanto le tutele a favore dei lavoratori sono più basse e condizioni igienico-sanitarie inferiori ai nostri standard normalmente molto elevati.

Secondo Agrinsieme è auspicabile che:

- si riveda l'attuale normativa sull'etichettatura delle uova inserendo l'obbligo di indicazione, per i prodotti contenenti uova, delle stesse informazioni previste per le uova in guscio, in armonia con le disposizioni comunitarie in tema di etichettatura (Reg. UE n. 1169/ 2011) ovvero, in alternativa, stimolare anche con misure incentivanti sistemi volontari di etichettatura dell'origine delle uova nei prodotti trasformati;
- si introducano misure incentivanti per sostenere gli investimenti che i produttori di uova dovrebbero sostenere nell'ipotesi in cui venga introdotto un obbligo comunitario di stampigliatura delle uova unicamente presso i luoghi di produzione;

- si introduca l'obbligo della stampigliatura di origine anche per le uova destinate all'industria alimentare con esclusione delle uova rotte, incrinare, sporche e di peso inferiore a 40 grammi;
- si predisponga una normativa efficace sull'etichettatura e la tracciabilità degli ovo-prodotti impiegati nell'industria alimentare a tutela della salute e della sicurezza dei cittadini e per garantire e promuovere il rispetto dei diritti degli animali da allevamento;
- si proponga un'indagine UE per verificare le condizioni di produzione e di lavoro degli operatori del settore avicolo nei paesi extra-europei, al fine di assicurare il consumatore che anche nei paesi extra-Ue vi sia il rispetto delle norme europee sul benessere animale, sulle modalità e tecniche di allevamento, sulle sostanze indesiderate nei mangimi usati e nei programmi di controllo e cura;
- si impegni il Governo italiano ad intensificare i controlli su uova e ovo-prodotti provenienti da altri Paesi, soprattutto quelli ritenuti più sensibili e verificare il mantenimento della tracciabilità totale fino al prodotto finito.

Agrinsieme è costituita dalle organizzazioni professionali C.I.A.-Agricoltori Italiani, Confagricoltura, Copagri e dalle centrali cooperative Confcooperative FedAgriPesca, Legacoop Agroalimentare e Agci Agrital, a loro volta riunite nella sigla Alleanza Cooperative Italiane – Settore Agroalimentare. Il coordinamento Agrinsieme rappresenta oltre i 2/3 delle aziende agricole italiane, il 60% del valore della produzione agricola e della superficie nazionale coltivata, oltre 800mila persone occupate nelle imprese rappresentate.

Iniziative in materia di marchiatura delle uova

Audizione dell'Associazione **Unaitalia** presso la XIII Commissione della Camera dei Deputati nell'ambito della discussione congiunta delle risoluzioni 7-00064 **Cassese**, 7-00082 **Caretta**, 7-00123 **Gastaldi** e 7-00143 **Nevi**.

Chi è Unaitalia

Unaitalia è l'associazione che rappresenta oltre il 90% della produzione avicola nazionale e circa il 30% di quella delle uova da consumo e degli ovoprodotti, in particolare per queste ultime associa le aziende operanti in filiera integrata.

Quello avicolo è l'unico settore completamente autosufficiente nel panorama delle carni italiane, la produzione nazionale copre il 103,6% delle carni di pollo consumate.

Il comparto delle carni avicole è 100% Made in Italy, tutto il pollo che portano in tavola gli italiani è allevato, macellato e distribuito in Italia.

In Italia sono attivi 18.500 allevamenti, che impiegano 38.500 addetti. Nel 2017 le relative aziende hanno prodotto un fatturato di 5.850 milioni di euro.

Il consumo di carni avicole e di uova è stabilmente tra i primi posti nelle abitudini alimentari degli Italiani. Nel 2017 sono state prodotte 1.354.000 tonnellate di carni avicole e 12 miliardi e 600 milioni di uova.

Le uova da consumo, dati di settore

Nel 2017 il **settore italiano** delle uova ha prodotto **12 miliardi e 600 milioni di uova** con una diminuzione del 2,3% rispetto al 2016. Per soddisfare la richiesta interna, si è reso necessario ricorrere alle importazioni, che sono aumentate di circa il 19% rispetto al 2016 (dati Istat).

Considerando il saldo tra import ed export, sul territorio italiano sono state consumate **13 miliardi e 34 milioni di uova**, per un consumo pro capite di 215 uova, di cui la quota maggiore spetta alle famiglie, con 146 uova consumate in media per persona nel 2017.

L'industria, l'artigianato e le collettività, da parte loro, hanno assorbito circa 4,2 miliardi di uova (35,5% circa delle quantità di produzione Italia disponibili), di cui il 76% sotto forma di uova pastorizzate e il 24% di uova in guscio. Secondo le stime Unaitalia, l'industria pastaria assorbe circa 650 milioni di uova, l'industria dolciaria e dei gelati circa 1 miliardo, le maionesi e le altre preparazioni industriali circa 350 milioni. A tali cifre devono aggiungersi circa 2,2 miliardi di uova che, sempre secondo le stime Unaitalia, vengono assorbite dalle piccole e piccolissime aziende artigiane, sia pastarie che dolciarie.

In totale, il consumo di uova attraverso pasta, dolci e preparazioni alimentari varie è stato di 69 uova per abitante.

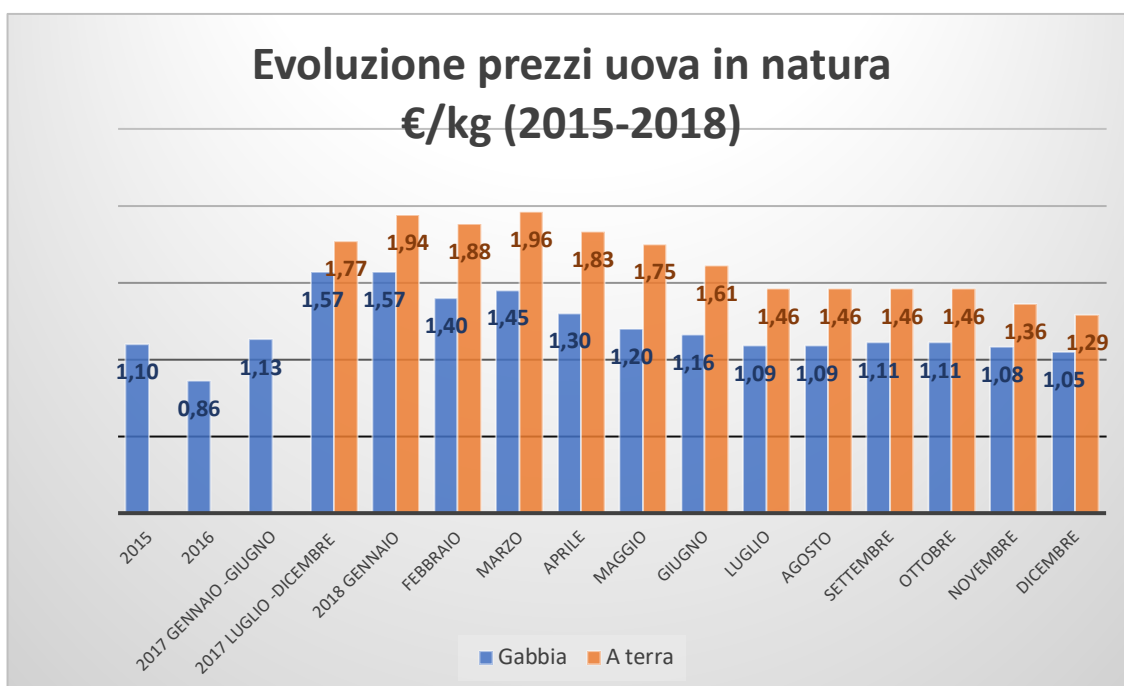
Le importazioni di uova in Italia rappresentano poco più del 9% e provengono da Stati membri UE, principalmente da Spagna, Polonia e Romania. Tranne che per una quantità priva di rilievo dalla Svizzera, in Italia non si registrano importazioni dirette da Paesi terzi, che appaiono consistenti in Ue: nel periodo gennaio-settembre 2018 hanno ammontato a 22.433 tonnellate, con una crescita del 69,5%, di cui il 49,4% dall'Ucraina. Queste uova potrebbero arrivare in Italia attraverso triangolazioni da altri Stati Membri.

Bilancio uova da consumo (n° di pezzi x000)



Fonte: Elaborazione Unaitalia su dati Unaitalia/Istat

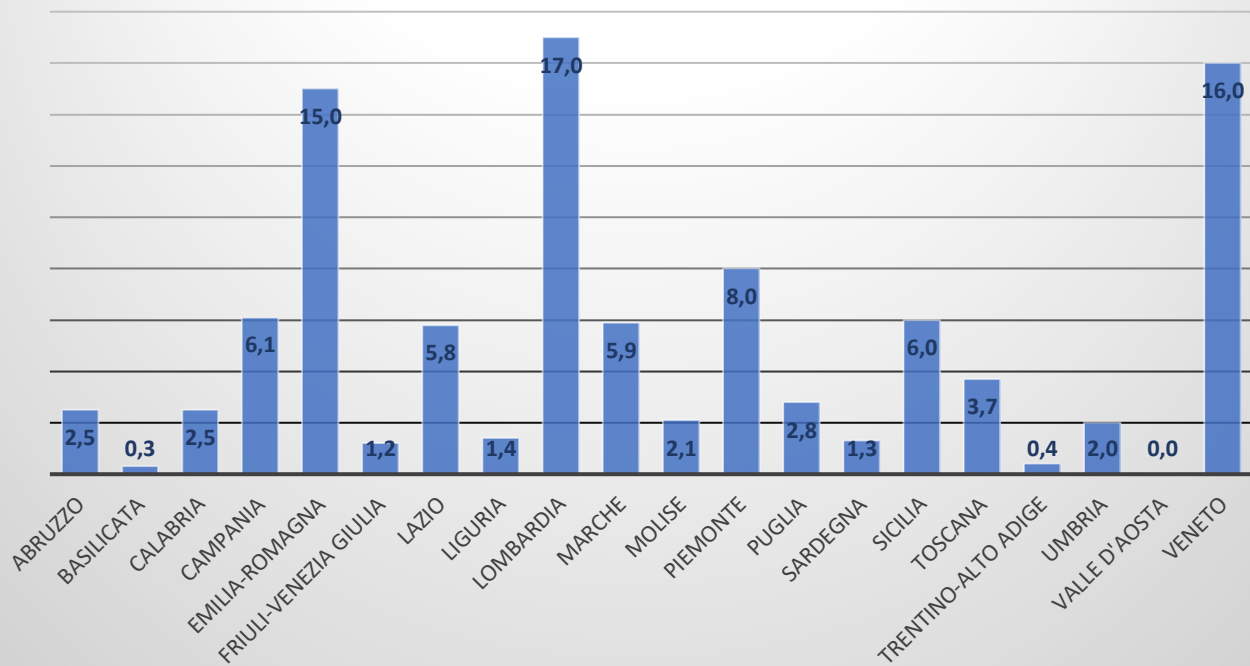
I prezzi alla produzione per le uova da consumo nel 2017 (a causa della carenza di prodotto a seguito del caso "Fipronil" e dei focolai di influenza aviaria) hanno subito un forte aumento, la quotazione media annua per le uova in gabbia è stata di € 1,35/kg, mentre per le uova allevate a terra ha raggiunto € 1,45/kg. Nel corso del 2018 sono ritornati ai livelli medi degli anni precedenti al caso Fipronil.



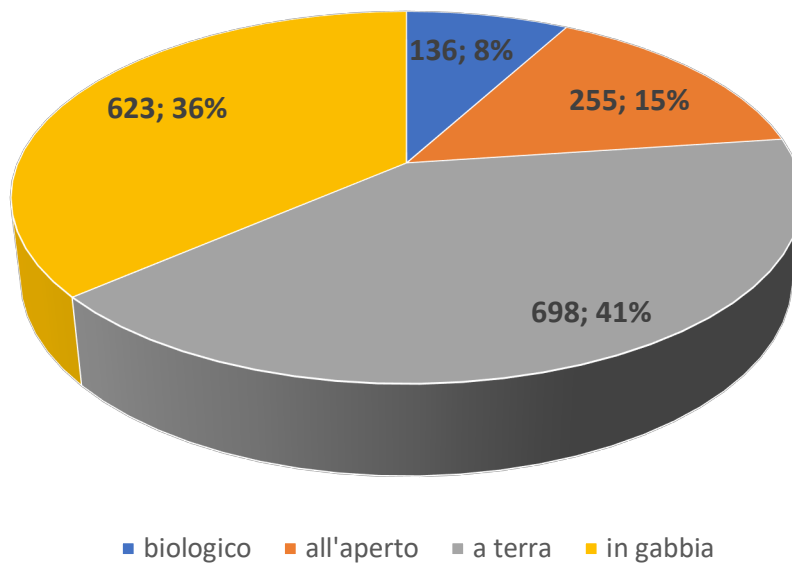
Prezzo alla produzione uova natura €/kg

Fonte: CCIAA Milano/CUN

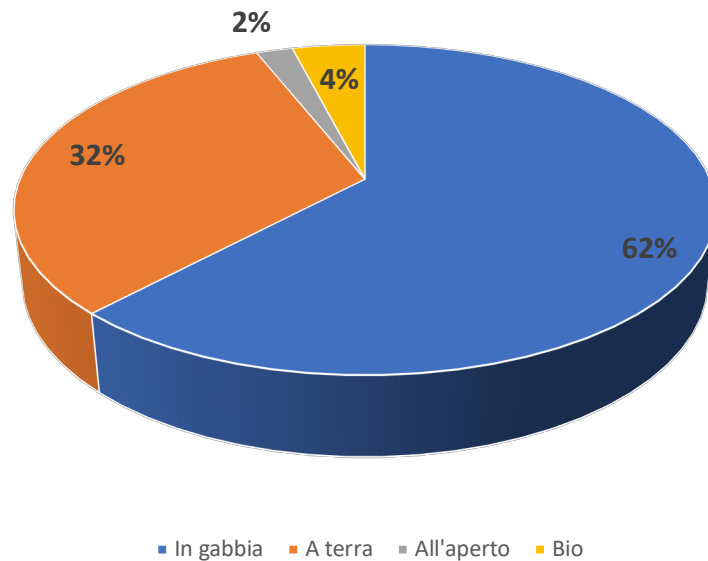
La produzione di uova da consumo per regione (%)



Italia - Numero di allevamenti di galline ovaiole Ripartizione per sistema di allevamento

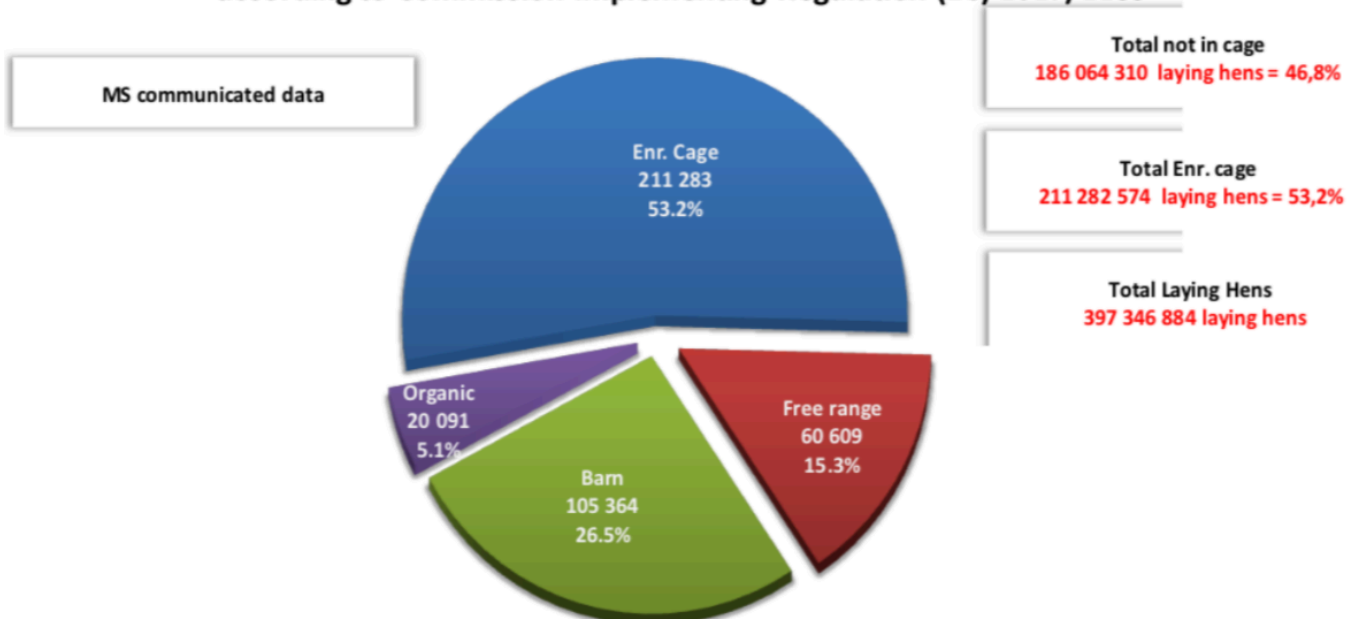


Italia - Produzione di uova da consumo per tipologia di allevamento



Sebbene il numero di allevamenti a terra in Italia sia maggiore rispetto a quelli in gabbia ed in progressivo aumento, stimato intorno al 10% annuo, la produttività degli allevamenti a terra è notevolmente inferiore alla gabbia che, in termini di produzione, rappresenta circa il 60% del totale. Inoltre il processo di conversione in atto non è né immediato né indolore, soprattutto per gli allevatori che stanno a tutt'oggi ammortizzando i costi della conversione alle nuove gabbie cosiddette "arricchite", divenute obbligatorie a partire dal 2012.

Number of Laying Hens 2017
by way of keeping
based on the EU Member States that communicated data
according to Commission Implementing Regulation (EC) 2017/1185



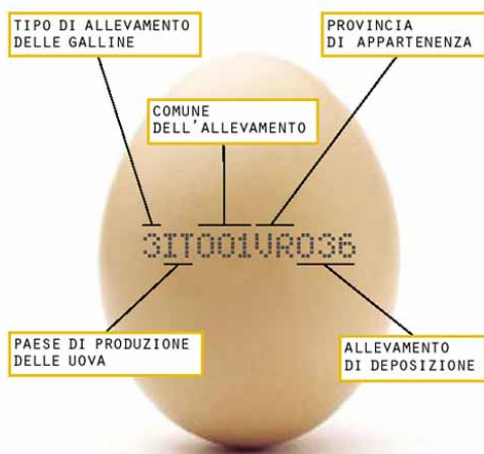
La stampigliatura delle uova

Per **uova**, senza altra qualificazione a seguire, deve intendersi l'uovo di gallina, femmina di Gallus gallus.

Le uova "in natura" (cioè semplicemente raccolte in allevamento) vengono trasferite nei centri di imballaggioⁱ, dove avviene la classificazione per qualità (categoria di qualità "A" e "B") e peso. Quelle della **categoria "A", o uova fresche**, non debbono subire nessun trattamento né essere lavate, inoltre devono rispondere ad una serie di caratteristiche, quali guscio pulito e intatto, camera d'aria non superiore a 6 mm etc... Nella **categoria "B"**, invece, rientrano le uova che non rispondono ai requisiti previsti per la "A". Esse possono essere cedute soltanto ad imprese di trasformazione del settore alimentare o non alimentare. Per questa ragione vengono comunemente definite "**uova industriali**".

Tutte le uova devono recare stampigliato sul guscio un codice alfa-numerico, il **codice del produttore**, che identifica il sistema di allevamento delle ovaiole e l'allevamento di provenienza. Tale codice viene rilasciato a seguito della registrazione dell'allevamento nell'anagrafe avicola, ai sensi del D.Lgs. 267/2003. Il codice di allevamento è composto da:

un numero (0,1,2,3) che identifica il sistema di allevamento (allevamento biologico, all'aperto, a terra, in gabbia), **la sigla della nazione di origine** (IT per Italia); **l'identificativo dell'allevamento** di provenienza (che in Italia si compone da: codice ISTAT del comune di ubicazione dell'allevamento, sigla della provincia, seguita da un numero distintivo univoco progressivo di registrazione attribuito dai Servizi veterinari dell'azienda sanitaria veterinaria territorialmente competente):



La marchiatura può essere effettuata in diversi punti del guscio, per cui l’inserimento del codice del produttore in allevamento sulla punta dei gusci non pregiudica quello successivo di altre informazioni (es. data di deposizione) presso il centro di imballaggio.

Ai sensi dell’art. 11, punto 7, del DM 11 dicembre 2009, la timbratura può avvenire presso l’azienda di produzione ovvero presso il primo centro di imballaggio. Di fatto la timbratura delle uova da consumo in guscio avviene quasi sempre nei centri di imballaggio, al momento della classificazione. Ne consegue che in un centro di imballaggio possano confluire uova in natura provenienti da siti produttivi differenti, e che non sia possibile escludere il rischio concreto che uova da sistemi di allevamento “in gabbia” (spesso non più vendute nella GDO) vengano timbrate come “a terra” “Free range” o “da agricoltura biologica”, tipologie in crescente richiesta le cui produzioni, come si vede dai grafici, sono invece limitate. Ai sensi dell’art. 8 del regolamento (CE) n. 589/2008, il medesimo punto 7, stabilisce che le uova di categoria A, se consegnate da un produttore ad un centro di imballaggio o a una industria non alimentare situati in un altro Stato membro, devono invece essere marchiate prima di lasciare il luogo di produzione. Quindi, nella Comunità europea non possono essere movimentate fra uno Stato membro e un altro, uova da consumo che non siano contrassegnate col numero distintivo del produttore. Non vi è, però, l’obbligo di indicare sull’imballaggio l’origine delle uova, ma solo l’informazione estesa del sistema di allevamento.

In **deroga**, ai sensi dell’art.2 del DM 11-12-2009, sono esonerate dall’obbligo di timbratura e classificazione le uova vendute direttamente al consumatore finale o vendute porta a porta o in un mercato pubblico locale (se l’allevamento non supera le 50 galline) o nell’ambito della regione di produzione (raggio di 10 km dal sito produttivo).

Le uova di **categoria “B” o in natura** (art. 3 DM 11-12-2009) prodotte e commercializzate nel territorio italiano sono esonerate dall’obbligo di marchiatura se consegnate direttamente dal sito di produzione all’industria alimentare, come previsto dall’allegato XIV, sez. A. III.1 del regolamento (CE) n. 1234/2007. La suddetta **deroga**, alle medesime condizioni e purché la spedizione sia oggetto di prenotazione, si applica anche a uova di **categoria B o in natura** provenienti da o destinate ad altri Stati membri. Nel rispetto di specifiche condizioni più stringenti, è possibile ricevere uova di categoria B o in natura non marchiate anche da Paesi terzi.

Le imprese che dispongano, nello stesso luogo, di centro di imballaggio e centro di sgusciatura devono assicurare lo stoccaggio separato delle due categorie di uova e la loro lavorazione lungo linee distinte. Tuttavia, non si può escludere che la circolazione di uova di categoria B o in natura, di provenienza sia nazionale che estera, esponga anche in questa circostanza al rischio che la norma venga aggirata senza che sia possibile un efficace controllo.

Per completezza di informazione, si rammenta che la data di deposizione e quella di imballaggio sono facoltative, mentre sugli imballaggi deve essere indicato il termine minimo di conservazione, che è di 28 giorni dalla deposizione, ma il venditore ha l’obbligo di ritirare le confezioni al 21° giorno. Extra o extra fresche sono indicazioni possibili per le uova fino al 9° giorno dalla data di deposizione o 7 giorni dall’imballaggio.

Tutto ciò premesso, Unaitalia ritiene che

- **la timbratura obbligatoria delle uova in allevamento** rappresenti un **elemento qualificante e fondamentale a tutela delle produzioni nazionali e dei consumatori**. Una maggiore tracciabilità rafforza anche sotto il profilo della sicurezza alimentare, agevolando in caso di necessità di ritiro di uova dal mercato.
- Coerentemente, **la deroga alla timbratura**, scelta facoltativa dello Stato membro prevista dall'allegato XIV, sez. A. III.1 del regolamento (CE) n. 1234/2007, **deve essere eliminata** al fine di evitare il rischio che uova movimentate dall'allevamento/Stato membro o Paese terzo non timbrate, perché destinate alla sgusciatura vengano successivamente marchiate e commercializzate come uova da consumo.
- **I costi** derivanti dalla applicazione della risoluzione, proporzionali alle dimensioni dell'azienda, **appaiono sostenibili dall'allevatore, a fronte di una decisa migliore immagine del prodotto e di più attente garanzie al mercato e al consumatore**. L'allevatore è al sicuro da rischi di commistioni con prodotti analoghi che potrebbero non avere tutte le necessarie garanzie in materia di sicurezza alimentare, e il consumatore sull'origine e veridicità delle informazioni stampigliate sul guscio.
- Si accoglie altresì con favore la richiesta al governo di **valutare e favorire forme incentivanti o sostegni per l'acquisto dei macchinari** necessari alla stampigliatura in allevamento.
- **Le deroghe per piccole produzioni** (art. 2 del DM 11-12-09) **devono essere mantenute**, in ragione del rapporto diretto fra produttore e consumatore o dell'area ristretta in cui si opera e del numero limitato di scambi e quantità, nonché della sostenibilità economica delle operazioni di marchiatura.
- Deve essere, inoltre, introdotto **l'obbligo di indicare sugli imballaggi il Paese di origine**, così che il consumatore sia messo nella condizione di effettuare una scelta consapevole.

ⁱ I centri di imballaggio sono siti nei quali le uova in guscio sono classificate in base alla qualità e al peso, entro 10 gg. dalla deposizione (o entro 4 giorni nel caso di uova extra fresche).

ⁱⁱ

I centri di sgusciatura sono siti nei quali le uova industriali vengono private del guscio per essere trasformate in ovoprodotti, quali albume o tuorlo liquidi o misto d'uovo, sempre pastorizzati.



Osservazioni alle Risoluzioni 7-00064, 7-00082, 7-00123, 7-00143 discusse in Commissione XIII (Agricoltura) relative a: *Iniziative in materia di marchiatura delle uova*

ASSOAVI, Associazione nazionale allevatori e produttori avicunicoli, **rappresenta oltre il 70% della filiera uova nazionale.**

Il comparto uova all'interno del settore agricolo nazionale ha una notevole rilevanza con:

- oltre 1.800 aziende agricole (banca dati Ministero Salute);
- 740 centri imballaggio uova (marzo 2018);
- 12 industrie per la produzione di ovo-prodotti;
- 768.000 tonnellate (dato 2017) di uova prodotte che ci pongono al vertice dei Paesi Europei e rendono l'Italia autosufficiente per il consumo di uova;
- 1,3 miliardi di euro di fatturato per la sola componente agricola;
- oltre 30 mila occupati diretti.

ASSOAVI, a nome dei propri associati rileva, con piacere, che tutte le Risoluzioni presentate relativamente alle "Iniziative in materia di marchiatura delle uova" mirano a garantire al consumatore finale la massima trasparenza in merito all'origine ed alla qualità delle uova. Ciononostante, a nostro parere, alcune proposte seppur condivisibili, in linea di principio per perseguire il fine prefissato, si scontrano con aspetti normativi e pratici tali da poter fare insorgere problemi alla realtà avicola italiana.

Presentiamo di seguito alcune considerazioni rispetto alle principali tematiche proposte:

- 1- Trasparenza nelle informazioni al consumatore: indicazione esplicita del Paese di origine sia sulle confezioni di uova che sulle etichette dei prodotti finiti
- 2- Stampigliatura uova in allevamento: modifiche al DM 11 dicembre 2009 articolo 11 comma 7
- 3- Timbratura uova destinate all'industria alimentare: modifiche al DM 11 dicembre 2009 art. 3

In merito al 1° punto, riteniamo che l'indicazione del Paese di origine sulla confezione delle uova sia un elemento di grande chiarezza e trasparenza soprattutto nei confronti del consumatore. L'apposizione del solo codice alfanumerico sull'uovo non consente all'acquirente l'immediata comprensione dell'origine del prodotto acquistato.

Già in passato si è tentato di porre questo problema alla Commissione, senza risultati concreti, a causa della presunta non conformità alla norma europea in tema di etichettatura obbligatoria.

Nel Disciplinare volontario SQNZ, promosso dalla nostra organizzazione ed approvato dal MIPAAFT, questo obbligo è già presente.

In quest'ottica siamo altresì favorevoli al fatto che anche sui prodotti finiti (pasta, industria dolciaria, ecc.) siano indicati il Paese di origine delle uova trasformate in ovoprodotto ed il sistema di allevamento.

Anche questo risultato si potrà ottenere intervenendo con convinzione a livello comunitario.

In relazione al 2° punto, si riporta di seguito il testo del REG 1308/2013 che ripropone integralmente il contenuto del Regolamento 1234/2007 le cui modalità di applicazione sono esplicitate nei Regolamenti 589/2008 e 598/2008 e, a cascata, nel DM 11 dicembre 2009.

“III. Stampigliatura delle uova

1. Le uova della categoria A sono stampigliate con il codice del produttore.

Le uova della categoria B sono stampigliate con il codice del produttore e/o con un'altra indicazione.

Gli Stati membri possono esonerare da questo obbligo le uova della categoria B commercializzate esclusivamente nel loro territorio.

2. **La stampigliatura delle uova** a norma del disposto del punto 1 si effettua nel luogo di produzione **o nel primo centro d'imballaggio nel quale le uova sono consegnate**.

3. Le uova vendute dal produttore al consumatore finale su un mercato pubblico locale nella regione di produzione dello Stato membro di cui trattasi sono stampigliate in modo conforme al disposto del punto 1.”

Riteniamo che non sia giuridicamente corretto intervenire sul DM 11 dicembre 2009, in merito all’obbligo di timbratura presso l’azienda di produzione, se prima non si interviene sul Regolamento 1308/2013. Si rammenta che un Regolamento è immediatamente eseguibile ed applicabile nei singoli Stati Membri dell’Unione ed è obbligatorio in tutti i suoi elementi (non richiede normative nazionali di recepimento). (La **Corte costituzionale** è intervenuta più volte per censurare iniziative nazionali definite “discriminazioni a rovescio”).

Siamo favorevoli al fatto che la modifica richiesta venga proposta a livello comunitario ed adottata in tutta Europa; viceversa, oltre a non essere giuridicamente sostenibile, avrebbe impatto esclusivamente a livello nazionale, generando ulteriori oneri e costi ai produttori nazionali e favorendo unicamente le importazioni da soggetti operanti all’estero che non verrebbero interessati da tale provvedimento.

Inoltre, poiché per ovvi motivi la timbratura non viene fatta nei locali in cui sono allevate le galline, ma in un ambiente di raccolta più o meno distante, nulla vieta che anche in questi locali possano giungere uova estranee all’allevamento (eventualmente anche dall’estero) e si possa comunque realizzare la stessa frode che si teme possa avvenire presso il primo centro di imballaggio. Avremmo in aggiunta l’aggravante di aumentare i costi di produzione e la burocrazia dei soli allevatori italiani che dovrebbero attrezzarsi per timbrare in allevamento.

La timbratura delle uova all’interno dell’allevamento presenta inoltre oggettivi svantaggi per la fase agricola della filiera. Ai costi dovuti all’acquisto ed all’intera gestione dell’attrezzatura idonea, vanno aggiunte le difficoltà tecniche di eseguire operazioni di precisione all’interno di un ambiente inidoneo nonché la difficoltà/impossibilità di apporre un’ulteriore timbratura nel corso della fase di imballaggio che andrebbe altrimenti a sovrapporsi al codice alfanumerico apposto in allevamento. Ad esempio, nei centri di imballaggio, oltre al “deposto il” (Uova Extra) ed al codice allevamento è ormai prassi consolidata l’indicazione del TMC (termine minimo di conservazione) espresso in gg/mm/aaaa.

Si sottolinea che questi costi ricadrebbero esclusivamente sull’anello più debole della filiera (parte agricola: allevatori / soccidari) essendo a loro carico tutto il peso dell’adeguamento

La tracciabilità delle uova è già ampiamente assicurata in ogni fase della filiera dalle registrazioni obbligatorie previste al titolo V art. 16 del DM 11/12/2009 e dai controlli eseguiti che comprendono anche bilanci di massa su quanto prodotto.

In merito al 3° punto sopra indicato, occorre fare alcune premesse specifiche al fine di trattare correttamente il tema in oggetto.

- A. Uova categoria B
- B. Uova che dall'allevamento vanno direttamente al centro di sgusciatura per la lavorazione immediata tramite i nastri di raccolta
- C. Uova in natura che provengono da Paesi comunitari destinati alla sgusciatura
- D. Imprese che nello stesso luogo dispongono di centro di imballaggio e di centro di sgusciatura.

A. Uova categoria B

Le uova di CAT B non sono idonee alla timbratura in quanto possono presentare difetti quali, ad esempio:

- Presenza di feci, piume, umidità superficiale
- Incrinature senza rottura della membrana

E' ovvio che, oltre a non poter essere timbrate, le uova di CAT B non sono destinate al consumatore ma unicamente all'industria.

Ad ulteriore garanzia di tracciabilità, si fa notare che tutti i registri sono aggiornati settimanalmente ma anche che oggi giorno la prassi consolidata ha superato il sistema cartaceo per usufruire, così come prevista dal art. 17 del DM 11/12/2009, del sistema informatizzato aggiornato in tempo reale.

B. Uova che dall'allevamento vanno direttamente al centro di sgusciatura per la lavorazione immediata tramite i nastri di raccolta

Se è importante riuscire ad ottenere l'obbligo in tutta Europa della timbratura in allevamento per le uova destinate al consumo diretto, è altresì vero che obbligare la timbratura delle uova prodotte solo per la sgusciatura rappresenta unicamente un aggravio di oneri e costi a carico dei produttori.

E' bene sottolineare, che gli impianti di allevamento che producono unicamente uova destinate alla sgusciatura sono dotati di sistemi di raccolta che portano le uova direttamente alla macchina sgusciatrice il che rende antieconomico (e paradossale) prevedere di introdurre una fase di timbratura su uova che pochi istanti dopo vengono sgusciate.

Tra l'altro il Regolamento 589/2008 all'art. 5 prevede una norma *ad hoc* per i centri di imballaggio che lavorano esclusivamente per l'industria alimentare e non alimentare.

Eliminando la deroga si avrebbe come ulteriore effetto, per queste aziende, la necessità di doversi fare carico di insostenibili investimenti dovendo essere rinnovato quasi completamente il parco impianti e attrezzature in essere.

C. Uova in natura che provengono da Paesi comunitari destinati alla sgusciatura

Il Regolamento 589/2008, recante norme in materia di commercializzazione delle uova, prevede all'articolo 11, come modificato dal Regolamento 598/2008, la facoltà per gli Stati membri di esonerare gli operatori dagli obblighi di marchiatura stabiliti nel Regolamento 1308/2013 qualora le uova siano consegnate dal sito di produzione direttamente all'industria alimentare.

Lo stesso Regolamento 589/2008 ed il DM 11/12/2009 stabiliscono che, qualora venga attivata la deroga sopra indicata, si attivi una procedura che prevede che "gli operatori, nella prenotifica di arrivo della partita

*all'UVAC e all'ASL territorialmente competenti, di cui all'art. 5 del decreto legislativo 30 gennaio 1993, n. 28, devono indicare che la stessa è costituita di uova non marchiate destinate direttamente all'industria alimentare. **L'UVAC territorialmente competente dispone il vincolo sanitario sulla partita, con il sigillo degli automezzi, comunicandolo all'ASL competente lo stabilimento di destinazione; il vincolo viene rimosso dopo l'avvenuta trasformazione delle uova.***

La procedura sopra richiamata è tale da garantire la tracciabilità del prodotto ed evitare il rischio che uova non marchiate vengano consegnate ai centri di imballaggio e commercializzate al consumatore finale.

Da tutto quanto sopra esposto risulta evidente che **la soppressione della deroga oggi prevista in materia di stampigliatura delle uova comporta unicamente aggravii di costi economici nei confronti di aziende italiane leader a livello mondiale** che già oggi si devono confrontare con Paesi (Argentina, Ucraina, USA) i cui costi di produzione sono inferiori in media del 25/30%.

D. Imprese che nello stesso luogo dispongono di centro di imballaggio e di centro di sgusciatura

Se si ritiene che eventuali frodi possano derivare da questa tipologia di aziende, limitato ad alcune unità, si propone di intervenire sul DM 11/12/2009 modificando l'articolo 3 comma 5 nel senso di imporre l'obbligo di sgusciare unicamente le uova provenienti dal centro imballaggio presente nello stesso luogo, con il divieto di ricevere uova da altre aziende.

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

AUDIZIONE DEL CAPO DELL'ICQRF

Stefano VACCARI

presso la

**XIII Commissione Agricoltura
della Camera dei Deputati**

**Risoluzioni 7-00064 Cassese, 7-
00082 Caretta e 7-00123 Gastaldi:
Iniziative in materia di
marchiatura delle uova**

ROMA, 9 gennaio 2019



Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

**DIPARTIMENTO DELL'ISPettorATO CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITA'
E REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI - ICQRF**

Saluto e ringrazio il Presidente della Commissione e gli onorevoli Deputati per l'invito e per l'occasione di poter fornire il contributo dell'ICQRF alla tematica oggetto delle Risoluzioni.

In via preliminare si esprime la piena condivisione sull'opportunità che nel settore avicolo, in tutte le fasi produttive e di commercializzazione, sia presente un efficace sistema di tracciabilità/rintracciabilità tale da assicurare a consumatori e produttori la maggior garanzia possibile in ordine alla qualità complessiva del prodotto.

Relativamente al contenuto delle Risoluzioni proposte in Commissione, ed in particolare sul tema della marchiatura delle uova, si offrono i seguenti spunti di riflessione, organizzati sui singoli impegni richiesti al Governo.

Richiesta: "... adozione di iniziative normative, eventualmente apportando una modifica al DM 11 dicembre 2009, volte ad estendere l'esenzione dagli obblighi di marchiatura anche in favore dei produttori aventi fino a cento galline ovaiole" (Caretta, De Carlo, Ciaburro)

Risposta: il limite di 50 galline ovaiole per l'applicazione dell'esenzione dalla marchiatura delle uova nel caso di vendita presso un mercato pubblico locale è previsto dal Reg. (UE) 1308/2013, allegato VII, parte VI, punto III.3. Pertanto occorre modificare il regolamento, non è sufficiente agire sul decreto ministeriale.

E' opportuno precisare che: in caso di vendita di uova da parte del produttore al consumatore presso la propria azienda non sussiste alcun limite quantitativo nella consistenza dell'allevamento.

Richiesta: "... valutare l'opportunità di assumere eventuali iniziative per quanto di competenza nelle opportune sedi dell'Unione europea, per la modifica di quanto previsto dall'allegato XIV, parte A, sezione III, punto 2) del Regolamento (CE) n. 1234/2007 nel senso di prevedere l'eliminazione della dicitura "o nel primo centro di imballaggio nel quale le uova sono consegnate", così da rendere obbligatoria la stampigliatura delle uova esclusivamente nel luogo di produzione delle stesse" (Gastaldi, Viviani, Bubisutti, Coin, Golinelli, Liuni, Lo Monte, Lolini)

Risposta: il Reg. (CE) n. 1234/2007 è stato abrogato dal Reg. (UE) n. 1308/2013. La disposizione UE su cui è necessario apportare modifiche in questione è attualmente contenuta nell'allegato VII, parte VI punto III.2 del Reg. (UE) n. 1308/2013. Andrebbe modificato anche l'articolo 8, comma 2 del Reg. (CE) n. 589/2008.

Nel merito si osserva che una tale modifica potrebbe tradursi in maggiori oneri finanziari per le aziende produttrici che dovrebbero dotarsi di apparecchiatura per la stampigliatura delle uova, con aumento dei costi di produzione.

Richiesta: "... assumere iniziative volte a garantire che i controlli, a fronte di una crisi sulla sicurezza alimentare, previsti su uova e ovoprodotti nazionali vengano estesi, nel rispetto della normativa comunitaria, anche a quelli importati e che vengano sottoposti, altresì, a vincolo



Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo
**DIPARTIMENTO DELL'ISPETTORATO CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITA'
E REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI - ICQRF**

sanitario, in particolare, se utilizzati nell'industria alimentare" (Gastaldi, Viviani, Bubisutti, Coin, Golinelli, Liuni, Lo Monte, Lolini).

Risposta: attualmente il vincolo sanitario è già previsto per le uova introdotte sul territorio nazionale, sia da altri Paesi membri che da Paesi terzi, per le quali è stata richiesta e concessa la deroga dalla marchiatura dal Mipaaf (vds. Articolo 3 commi 3 e 4 del DM 11 dicembre 2009).

Le predette disposizioni non precisano specifiche misure per l'applicazione del vincolo sanitario. Da un punto di vista generale il provvedimento di "vincolo sanitario", di competenza degli Uffici periferici del Ministero della Salute, è volto ad assicurare la vigilanza durante l'effettuazione delle operazioni disposte con il medesimo provvedimento di vincolo. In particolare gli Uffici periferici del MINSAL (UVAC - Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari nel caso di uova non marchiate provenienti da altri Paesi UE e dai PIF - Posti d'Ispezione Frontaliera nel caso di uova non marchiate provenienti da Paesi Terzi) devono adottare prescrizioni finalizzate alla verifica dell'esito della destinazione delle uova ed ad impedire che le stesse siano utilizzate per scopi diversi da quelli della trasformazione (ad esempio mediante l'adozione di misure precauzionali come apposizione di sigilli, ecc.). Il vincolo sanitario decade nel momento che le Autorità sanitarie attestano il completamento delle operazioni di trasformazione.

Richiesta: "... prendere iniziative affinché sulle confezioni di uova poste in vendita al consumatore finale sia evidenziato in maniera esplicita l'indicazione del **Paese di origine** delle uova in quanto la sola indicazione del codice alfanumerico sulle uova non è sufficiente a permettere al consumatore di avere una immediata evidenza della reale origine del prodotto" (Gastaldi, Viviani, Bubisutti, Coin, Golinelli, Liuni, Lo Monte, Lolini).

Risposta: si fa presente che ai sensi dell'art. 12 del DM 11 dicembre 2009 sulle uova e sugli imballaggi è possibile apporre direttamente, da parte dei soggetti interessati, diciture e/o simboli relativi all'origine delle uova. Molti produttori e imballatori italiani si sono avvalsi e continuano ad avvalersi di questa facoltà per contraddistinguere le uova commercializzate, comunicando al Mipaaf, tramite l'ICQRF, l'utilizzo sugli imballaggi di diciture, simboli e riferimenti a specifiche zone geografiche, regionali e/o locali. La richiesta di impegno va attentamente esaminata, in quanto diventerebbe un obbligo per i produttori e centri di imballaggio nazionali, che già oggi possono distinguere le uova italiane da quelle estere, si applicherebbe solo sul territorio nazionale e non si applicherebbe alle uova provenienti direttamente dall'estero, da altri Stati membri in virtù del principio del mutuo riconoscimento e dell'impossibilità di adottare disposizioni che si pongano quale ostacolo alla libera circolazione delle merci su territorio dell'UE.



Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo
**DIPARTIMENTO DELL'ISPettorATO CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITA'
E REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI - ICQRF**

Richiesta: “... assumere iniziative per assicurare la facoltà per i produttori italiani di timbrare le uova in allevamento, anche a loro maggior tutela, valutando la possibilità di introdurre **sgravi fiscali** o contributi per l’acquisto di macchinari adibiti alla timbratura, almeno per alcune tipologie di allevatori con aziende di piccole e media dimensione”. (Nevi)

Risposta: la richiesta può contribuire senz’altro ad aumentare la tracciabilità delle uova oggi commercializzate, destinate all’industria alimentare/centri di imballaggio. Tale estensione dell’obbligo comporta l’acquisto di apparecchiature specifiche, quindi sono necessari investimenti che possono tradursi in un aumento dei costi di produzione soprattutto a carico dei piccoli (spesso piccolissimi) allevatori.

Richiesta: “... ad assumere iniziative, per quanto di competenza, volte a garantire la piena applicazione dell’articolo 5 del regolamento (CE) n. 589/2008, con particolare riguardo agli accertamenti per il **mantenimento dell’autorizzazione dei centri d’imballaggio**”. (Nevi)

Risposta: ai sensi dell’articolo 4, comma 7, del DM 11 dicembre 2018 le Regioni e le Province autonome verificano in qualsiasi momento e comunque **almeno ogni tre anni**, la sussistenza dei requisiti di cui all’articolo 5 del regolamento (CE) n. 589/2008 per il mantenimento dell’autorizzazione dei centri di imballaggio presenti sul loro territorio. I requisiti a cui si fa riferimento sono: il possesso di un impianto per la speratura delle uova, un dispositivo per valutare l’altezza della camera d’aria, attrezzature per la classificazione in base al peso, una bilancia omologata per pesare le uova e un sistema per stampigliare le uova. Probabilmente i controlli finalizzati alla verifica del mantenimento dei requisiti non sono svolti dalle Regioni/Province autonome nel rispetto della frequenza minima richiesta dal DM (una volta almeno ogni tre anni).

Allego, infine, una breve analisi dell’attività di controllo dell’ICQRF nel settore delle uova da cui emerge il forte impegno profuso dall’Ispettorato per il contrasto alle frodi in un comparto produttivo fondamentale per la salute del consumatore e la qualità delle produzioni agroalimentari nazionali.

Ringraziandovi ancora per l’opportunità data di relazionale in Commissione, sono a vostra piena disposizione per ogni integrazione o approfondimento.

Stefano Vaccari

Firmato digitalmente ai sensi del CAD



I controlli dell'ICQRF nel settore delle uova

Operatori e tipologia di controllo

I controlli dell'ICQRF interessano tutti i soggetti della filiera (allevatori, raccoglitori, importatori, centro d'imballaggio, commercianti all'ingrosso e al dettaglio) ma sono svolti, prioritariamente alla commercializzazione, tenuto conto delle specifiche competenze.

I risultati dell'attività nel 2017 nel settore delle uova

Ispezioni (n.)	518
Ditte controllate (n.)	400
Ditte irregolari (%)	18,8%
Sequestri (n.)	7
Valore dei sequestri (€)	1.953.628
Contestazioni amministrative (n.)	45

In generale, i controlli dell'ICQRF sono indirizzati alla verifica:

- del rispetto delle norme concernenti la classificazione e la marchiatura delle uova (quest'ultima con particolare riguardo alle uova introdotte da altri Paesi UE e non UE);
- dei tempi per la marchiatura, la classificazione ed imballaggio delle uova;
- della corrispondenza delle date dichiarate (data di deposizione; termine minimo di conservazione);
- della conformità e veridicità delle indicazioni obbligatorie e facoltative, con particolare riguardo all'origine geografica, riportate in etichetta o sui documenti commerciali anche mediante controlli documentali e di rintracciabilità;
- delle modalità di conservazione e dell'effettuazione di eventuali trattamenti;
- della conformità dei mangimi utilizzati presso gli allevamenti di galline ovaiole;
- delle indicazioni facoltative sul tipo di alimentazione delle galline ovaiole, qualora utilizzate in etichetta.

Presso gli importatori che introducono uova destinate al consumo fresco da altri Paesi UE o da Paesi terzi viene riscontrata, in particolare, la presenza e la corrispondenza sulle uova del **marchio dell'allevamento di produzione (stampigliatura o marchiatura delle uova)** che identifica il Paese di provenienza. Si sottolinea, infatti, che tutte le uova destinate al consumo diretto devono provenire dagli altri Paesi già marchiate. Vi è la possibilità di introdurre uova in Italia non marchiate, ma solo se destinate all'industria alimentare e qualora l'introduzione di ogni



Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo
**DIPARTIMENTO DELL'ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITA'
E REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI - ICQRF**

partita venga preventivamente comunicata al nostro Ministero che provvederà ad avvisare gli organismi di controllo interessati (UVAC/PIF e l'ICQRF).

La scelta degli operatori da controllare è effettuata in base ad **un'analisi del rischio** in relazione ai seguenti aspetti:

- volume dei prodotti trattati;
- tipologia di indicazioni utilizzate (extra, riferimento all'origine e all'alimentazione, etc.);
- attività promiscua tra uova destinate al consumatore finale o quelle destinate all'industria alimentare, con particolare riferimento alle aziende che usufruiscono della deroga alla marchiatura delle uova;
- ditte che introducono uova dall'estero;
- tempi intercorsi dall'ultimo controllo;
- precedenti illeciti amministrativi e penali accertati a carico dell'operatore;
- specificità territoriali.

Le frodi più frequenti

- assenza o carenza del sistema di tracciabilità obbligatorio;
- mancato rispetto dei termini temporali stabiliti per la classificazione, la stampigliatura e l'imballaggio delle uova e/o per la stampigliatura degli imballaggi;
- uova riportanti una data di preferibile consumo **superiore ai 28 giorni**;
- uova recanti la dicitura extra, vendute **oltre il nono giorno** dalla data di deposizione;
- uova non corrispondenti al dichiarato per categoria di qualità o peso;
- uova "refrigerate" o "conservate" o "lavate" vendute come fresche;
- introduzione da altri Paesi di uova non marchiate in difformità delle norme vigenti;
- etichette incomplete, non conformi o recanti diciture ingannevoli o dichiarazioni false riferite all'origine (ad esempio mediante la "**nazionalizzazione**" di uova provenienti dall'estero), al tipo di allevamento o al sistema di alimentazione delle galline, o recanti riferimento a particolari proprietà o caratteristiche che in realtà l'uovo non possiede;
- Vendita di uova della categoria *extra* oltre il termine consentito
- Non conformità delle indicazioni dichiarate in etichetta o sull'imballaggio, anche in riferimento alle diciture facoltative.

**ALTRI DOCUMENTI RICHIESTI
DALLA COMMISSIONE**



Comando Carabinieri per la Tutela della Salute

***XIII COMMISSIONE (AGRICOLTURA) DELLA CAMERA DEI DEPUTATI
“INIZIATIVE IN MATERIA DI MARCHIATURA DELLE UOVA”***

***AUDIZIONE DEL GEN. D. ADELMO LUSI
COMANDANTE DEI CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE - NAS***



**ATTIVITÀ DI PREVENZIONE E CONTRASTO AGLI ILLECITI NELLA
FILIERA DELLE UOVA E DEI PRODOTTI DERIVATI**

Roma, 9 gennaio 2019

1. Premessa

L'Arma dei Carabinieri, per il tramite del Comando Carabinieri per la Tutela della Salute - quale Reparto Speciale posto alle dipendenze funzionali del Ministro della Salute - concorre nelle attività di controllo, attribuite e sviluppate a vario titolo dagli Organi di Vigilanza del Servizio Sanitario Nazionale (SSN), affinché siano salvaguardate norme e cautele che garantiscono la tutela della "salute dei consumatori".

I 38 Nuclei Antisofisticazioni e Sanità (NAS) sono Unità operative con competenza regionale, interprovinciale/provinciale, coordinate, a livello centrale, dal Comando Carabinieri per la Tutela della Salute di Roma e, a livello interregionale, da tre Gruppi per la Tutela della Salute, ubicati a Milano, Roma e Napoli. Inoltre, sempre alle dipendenze del Comando, sono presenti due strutture operanti con competenza nazionale: un Reparto Operativo e un Nucleo Carabinieri presso l'AIFA (Agenzia Italiana del Farmaco).

Dal 15 ottobre 1962, data di istituzione, i NAS svolgono specifici compiti nel quadro del "*Riassetto dei comparti di specialità delle Forze di Polizia*", in tema di sicurezza alimentare. Le materie di specialità sono state da ultimo compendiate nel D.M. 30.07.2015 del Ministro della Salute, sostanzialmente riconducibili alle seguenti aree tematiche:

- sicurezza alimentare (*salubrità dei prodotti di origine animale, vegetale e delle bevande*);
- veterinaria (*animali da reddito e d'affezione*);
- sanitaria (*sanità pubblica e privata, professioni e arti sanitarie, antidoping, sicurezza nei luoghi di lavoro¹*);
- farmaceutica (*filiera produttiva e distributiva dei medicinali ad uso umano e veterinario*).

La legittimazione ad operare nei suddetti comparti proviene dalla:

- qualifica di Ufficiale o Agente di polizia giudiziaria, sotto la direzione dell'Autorità Giudiziaria, ai sensi dell'art. 56 c.p.p.;
- abilitazione allo svolgimento di ispezioni, verifiche e controlli amministrativi, nell'ambito dell'esercizio dei poteri di alta vigilanza conferiti dal Ministro della Salute. In particolare, si ricordano:
 - equipollenza - nell'esercizio dei compiti d'Istituto della Specialità – al "*Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro*" (D.M. 17.01.1997, n. 58 e D.M. 3.11.2011);
 - qualifica di "*Ispettore Investigativo Antidoping*" (D.M. 14.2.2012);
 - abilitazione all'esercizio delle funzioni amministrative nelle materie di competenza (D.M. 28.2.2008 e D.M. 30.7.2015);

Coerentemente, il Decreto del Ministro dell'Interno del 2016, sul riassetto delle competenze per le Specialità delle Forze di Polizia, ha previsto quale attività istituzionale esclusiva dei N.A.S. la "*(...) prevenzione e contrasto degli illeciti in materia di sanità, igiene e sofisticazioni alimentari (...)*" mentre per l'attività di vigilanza in materia di "sicurezza agroalimentare" viene individuato il Corpo Forestale dello Stato, competenza ora trasferita con D.Lgs. 177/2016 alla Grande Unità dei Carabinieri Forestali, Ambientali ed Agroalimentari.

Le particolari caratteristiche e la specifica formazione consentono ai Carabinieri del NAS, nella veste di Ufficiali di polizia giudiziaria, di Ispettori sanitari e Tecnici della prevenzione e di

¹ Vigilanza integrata nei luoghi di lavoro, Artt.4, co.2, let. q) e 5, co.5, D.M. 26.02.2008.

Ispettori investigativi antidoping, di effettuare controlli e sviluppare attività investigative e di intelligence, non sovrapponibili alle ordinarie verifiche svolte da altri Organi di Vigilanza (A.S.L.), volte ad evidenziare e contrastare le cosiddette “*criticità di sistema*”.

2. I Nuclei Carabinieri Antisofisticazioni e Sanità (N.A.S.)

I N.A.S.:

- esercitano le funzioni di *polizia giudiziaria (p.g.)* sotto la direzione dell’Autorità Giudiziaria, in quanto considerati “Servizi di P.G.” ex art. 56 c.p.p.;
- svolgono, quali organi di vigilanza nei settori contemplati dal D.M. 26.02.2008 e dal D.M. D.M. 30.07.2015, attività amministrativa² di carattere preventivo che può evolvere in indagini di polizia giudiziaria;
- effettuano indagini di p.g. e verifiche amministrative attraverso:
 - attività “d’intelligence”, volte a rilevare gli illeciti nei campi delle sofisticazioni e delle frodi alimentari, nonché della dispensazione del farmaco e delle truffe in danno del Servizio Sanitario Nazionale;
 - strategie operative mensili, nel corso delle quali sono effettuati controlli in uno o più settori merceologici, che si protraggono per un intero mese;
 - monitoraggi e servizi di controllo in campo nazionale su obiettivi d’interesse produttivo, commerciale ed etico-sociale, pianificati d’intesa con il Ministero della Salute, finalizzati a garantire l’applicazione di leggi e regolamenti ed ottenere memorie statistiche idonee a stabilire l’efficacia degli interventi e ad individuare i settori maggiormente a rischio, poiché interessati da significative criticità, sui quali far convergere periodicamente i controlli;
 - operazioni d’iniziativa o su delega dell’Autorità Giudiziaria ovvero a richiesta del Ministero della Salute o dell’Arma territoriale nonché su segnalazione dei cittadini.

3. Rapporti internazionali

I Carabinieri dei NAS partecipano attivamente in consessi internazionali e nell’ambito di iniziative internazionali, nei quali viene fornita una costante collaborazione:

- Interpol/Europol: per lo scambio info-operativo tra collaterali Forze di polizia e Law Enforcement e l’esecuzione di indagini transnazionali: in particolare questo Comando aderisce all’operazione congiunta internazionale OPSON a contrasto dei fenomeni di contraffazione alimentare. Proprio da dicembre 2018 ad aprile 2019, sarà realizzata l’8° edizione dell’Operazione con il coinvolgimento di oltre 30 Paesi a livello mondiale;
- Sistemi europei RASFF e AAC-FFN: il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute, in stretta connessione con la Direzione Generale per l’Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione del Ministero della Salute, è inserito nel “Sistema di allarme rapido, gestione delle

² La vigilanza di carattere amministrativo scaturisce da una duplice esigenza:

- la L. 23.12.1978, n. 833 (Istituzione del Servizio Sanitario Nazionale) aveva annullato il D.M. Sanità 17.03.1975 (con cui si legittimava il controllo su specialità medicinali, galenici, preparati farmaceutici, vaccini etc.) e, di fatto, privato il Ministero della Sanità di potersi avvalere dell’opera del N.A.S.;
- nel rispetto dell’intervenuto decentramento delle competenze dallo Stato alle Regioni, occorre continuare ad assicurare la funzionalità dei servizi di vigilanza nelle materie di competenza statale ed in quelle che richiedevano, per la loro rilevanza pluriregionale, nazionale ed internazionale, interventi di polizia giudiziaria ovvero di carattere unitario a tutela dell’interesse nazionale.

crisi e situazioni di emergenza in ambito comunitario” coordinato dalla Commissione Europea. Esso rappresenta una rete di “punti di contatto” tra i rappresentanti dei servizi nazionali competenti, destinata a facilitare la cooperazione degli Stati membri in materia di controllo delle derrate alimentari e dei mangimi e, in particolare, ad assicurare collegamenti ed un rapido coordinamento in caso di pericolo o di una minaccia di pericolo per effetto della commercializzazione o del consumo di prodotti alimentari.

Inoltre dal novembre 2015, il Comando ha aderito, unitamente al Ministero della Salute, al Food Fraud Network (FFN) - Administrative Assistance and Cooperation system (AAC), un sistema collaterale della C.E. utilizzato per l'assistenza transfrontaliera e la cooperazione fra Stati Membri sulle questioni che riguardano pratiche potenzialmente ingannevoli e fraudolente nel settore dei mangimi e degli alimenti e per aspetti amministrativi relativi alla gestione di non conformità generiche che non richiedono l'attivazione del RASFF;

- I.I.L.A. (Istituto Italo Latino Americano): per la realizzazione di attività di cooperazione in America Latina in tema di sicurezza e salubrità degli alimenti, attività didattiche e cooperazione internazionale;
- F.L.E.P. (Food Law Enforcement Practitioners): forum permanente per la cooperazione informale tra le Istituzioni dei Paesi dell'Unione Europea e dello Spazio Economico Europeo, deputate alla vigilanza nel comparto degli alimenti e delle bevande.

4. Criticità e tutela della sicurezza nella filiera alimentare

Negli ultimi anni, sono stati numerosi gli scandali internazionali nel settore alimentare, quali:

- la commercializzazione di carni ottenute da bovini affetti da BSE (2000-2001);
- l'influenza aviaria negli allevamenti avicoli (2003);
- la mozzarella “blu” contaminata dal batterio “*pseudomonasfluorescens*”(2010);
- il rinvenimento di carne equina proveniente da macellazione clandestina nei preparati a base di carne (2013);
- i frutti di bosco congelati contaminati da Epatite A,

nonché i periodici allarmi, anche con particolare enfasi mediatica, che si succedono e che hanno per linea comune la presenza nei circuiti commerciali di prodotti alimentari potenzialmente pericolosi e nocivi per la salute dei consumatori (da ultimi prodotti surgelati vegetali con *Listeria*, presenza di sostanze maleodoranti in acque minerali imbottigliate, presenza di istamina in tonno in scatola).

I citati eventi hanno sensibilizzato le istituzioni nazionali ed internazionali dell'Unione Europea sull'importanza della sicurezza della filiera alimentare e sulla necessità di predisporre, nelle rispettive competenze:

- adeguate misure a tutela del consumatore accentuando il contrasto alle frodi;
- migliorare la trasparenza e l'indicazione dell'origine dei prodotti.

Molte delle emergenze sanitarie nel settore alimentare sono state causate da comportamenti fraudolenti posti in essere da addetti al settore con o senza l'apporto di gruppi criminali presenti in vari Stati con interessi transnazionali, facendo assumere ai comportamenti illeciti valenza internazionale.

Eventi che hanno posto in luce criticità operative all'interno della UE, poiché molti degli Stati membri non hanno organi di polizia specializzati nel settore delle frodi alimentari e l'attività di

controllo è devoluta alla competenza, spesso esclusiva, di Autorità nazionali per la sicurezza alimentare a carattere amministrativo, in molti casi sprovviste di poteri investigativi, impegnate in compiti ispettivi di tipo burocratico-amministrativo.

Ne consegue, pertanto, la difficoltà di interagire e scambiare informazioni su indagini giudiziarie tra collaterali Organismi stranieri, che non possiedono lo status di Forza di Polizia e vieppiù penalizzati dalla mancanza di specifiche previsioni normative dei propri ordinamenti giuridici interni per il contrasto delle fattispecie penali.

In Italia il settore agroalimentare, che rappresenta un'area economica di eccellenza, vede concretizzarsi una attività di contraffazione dei prodotti e le discendenti frodi conseguibili con la loro commercializzazione, con l'immissione nel mercato di alimenti non genuini/di basso livello qualitativo (*per origine ovvero per trattamento industriale*), contro una domanda crescente che premia soprattutto la qualità di beni attribuibili a:

- filiere certificate e rappresentative di aree geografiche di provenienza pregiate;
- produzione di tipo tradizionale condotta nel pieno rispetto della materia prima trattata e delle metodologie di lavoro;
- lavorazioni nazionali, con una marcata richiesta del prodotto "made in Italy" e con ingredienti di produzione nazionale.

5. Quadro normativo comunitario e nazionale

La normativa comunitaria, indubbiamente, garantisce una diffusa cultura della salubrità dei prodotti che circolano tra i paesi europei e quelli introdotti in ambito UE, secondo le norme da essa dettate, soprattutto in termini di tracciabilità, igiene e benessere degli animali, sia per quelli destinati alla alimentazione umana, sia quelli d'affezione. In particolare si ricordano:

- **Regolamento (CE) 28/01/2002, n. 178/2002**, del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- **Regolamento (CE) 29/04/2004, n. 852/2004**, del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari;
- **Regolamento (CE) 29/04/2004, n. 853/2004**, del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- **Regolamento (CE) 29/04/2004, n. 854/2004**, del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- **Regolamento (CE) 29/04/2004, n. 882/2004**, del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Alcune ormai prossime modifiche saranno apportate dall'introduzione del **Reg. UE 625/2017³** che, pur sostituendo integralmente i Regolamenti 854 e 882 del 2004, manterrà inalterati i principi cardine del cosiddetto "Pacchetto Igiene" che vincolano gli Operatori del Settore

³ relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari.

Alimentare (OSA), come pure i rappresentanti delle Autorità pubbliche di controllo, ad impegnarsi per garantire, nell'interesse dei consumatori e degli stessi operatori economici, la sicurezza dei prodotti alimentari e dei mangimi posti in commercio in Europa.

Il complesso di norme nazionali esistenti in tema di repressione dei reati agroalimentari, è alquanto variegato ed esiste un'articolazione del nostro sistema sanzionatorio che contempla:

- la disciplina prevista dagli artt. 439, 440, 442, 444, 515, 516, 517 del C.P.;
- la Legge 283/62 (*Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande*);
- la normativa nazionale di derivazione e recepimento comunitario (decreti legislativi e ministeriali di applicazione e di disciplina sanzionatoria);
- le norme specifiche di settore che disciplinano le modalità di produzione, conservazione e presentazione di determinati prodotti.

6. Attività operativa del Comando Tutela Salute nel comparto della Sicurezza alimentare – biennio 2017 / 2018

Nel periodo 2017-2018, il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute, d'intesa con il Ministero della Salute, ha eseguito specifiche strategie di monitoraggio e controllo finalizzate ad assicurare la tutela della salute dei cittadini nei settori di propria competenza istituzionale.

Le attività ispettive e di polizia giudiziaria hanno consentito di acclarare episodi di illeciti penali sanzionati con la denuncia all'A.G. e, in casi più gravi, con l'arresto dei responsabili, titolari di esercizi o strutture, ritenuti responsabili di reati riconducibili all'associazione per delinquere finalizzata alla commissione di svariati delitti.

Esiste inoltre una significativa attività ispettiva e sanzionatoria amministrativa che evidenzia violazioni delle discipline normative in materia di alimenti, sanità pubblica e privata, farmaci e similari, nonché prodotti potenzialmente pericolosi per il consumatore.

Le problematiche emerse in sede investigativa e/o ispettiva rilevate dai NAS sono uno spaccato del panorama nazionale delle irregolarità nelle sue varie espressioni e il livello di attenzione riservato dai Carabinieri in comparti economici particolarmente delicati e complessi.

Risultati dell'attività operativa del Comando CC Tutela Salute - biennio 2017 / 2018

Settore Operativo	Controlli	Non conformi	Infrazioni		Violazione contestate €	Persone		
			Pen.	Amm.		Arrestate	Deferite AG	Segnalate AA
Sicurezza alimentare	61.237	21.933	4.454	33.702	30.801.781	29	2.892	19.292

SEQUESTRI				
Settore Operativo	Kg/L alimenti	Confezioni / unità	Strutture	Valore in €
sicurezza alimentare	36.200.411	21.752.499	2.734	657.033.134

Strategia di controlli nella filiera del biologico e dei prodotti ad uso agronomico

Nel 2018, in particolare, una significativa attenzione è stata riservata al settore primario dell'agro-alimentare con la realizzazione di mirati servizi in campo nazionale diretti a verificare la regolarità dei:

- prodotti da agricoltura biologica, con l'individuazione ed il sequestro di 100 tonnellate di alimenti e 1.500 confezioni di alimenti irregolari e non idonei alla commercializzazione, sia per motivi di etichettatura e tracciabilità che per ragioni igienico sanitarie e di superamento dei termini di conservazione;
- fitosanitari e fertilizzanti utilizzati in agricoltura, con il sequestro di 151 tonnellate e di 276 mila confezioni di prodotti irregolari poiché detenuti in strutture abusive e prive dei requisiti di sicurezza, venduti a personale privo dell'abilitazione professionale all'uso, in alcuni casi provenienti da canali non autorizzati e con etichettatura contraffatta ed alterata. Nell'ambito dell'attività preventiva e di contrasto svolta con oltre 700 controlli presso attività di vendita, stoccaggio ed impiego di fitosanitari, sono state contestate 147 infrazioni mentre per 15 strutture aziendali, con gravi carenze strutturali, è stata disposta la sospensione o la chiusura dell'attività commerciale.

Strategia di controlli congiunti nel comparto agroalimentare

Nel recente periodo è stato adottato con maggiore intensità un modello di intervento congiunto realizzato con la partecipazione di vari Reparti Specializzati dell'Arma al fine di fronteggiare fenomeni illeciti in alcune aree del Paese con particolare vocazione all'attività imprenditoriale nel comparto agricolo, interessate da periodici episodi di irregolarità per quanto riguarda il rispetto della sicurezza nei luoghi di lavoro, la disciplina giuslavoristica, lo sfruttamento della manodopera nonché carenze igienico-sanitarie nell'esercizio delle attività produttive e commerciali delle aziende di filiera agro-alimentare, in cui possono insistere possibili fenomeni criminali più articolati.

Nello specifico, sono stati elaborati e predisposti **sistemi integrati di controllo** realizzando il rafforzamento di mirati servizi congiunti tra NAS, NIL (Ispettorato del Lavoro), dell'Arma territoriale e delle Unità Carabinieri Forestali e Tutela Ambiente, in un'ottica di sinergia e complementarietà nelle specifiche competenze di Specialità in materia di igiene ed autocontrollo alimentare, polizia veterinaria, regolarità contrattuale e rispetto della sicurezza nei luoghi di lavoro presso locali aziende agricole ed agro-alimentari, anche acquisendo elementi sulla tipologia di manovalanza impiegata e sulle ditte di fornitura di beni e servizi collegate alle aziende stesse, al fine di raccogliere e condividere possibili aspetti di approfondimento informativo.

Strategia di controlli del mercato on-line

La Specialità, tradizionalmente impegnata nell'espletare servizi di prevenzione e di contrasto alle sofisticazioni ed illeciti nel settore agroalimentare, ha adeguato il proprio dispositivo anche al fine di affrontare le dinamiche operative in termini di "vigilanza telematica". Nel 2018 è stata realizzata una campagna di controlli sulle vendite on-line, attraverso il monitoraggio di siti internet dedicati al commercio elettronico, in particolare piattaforme di e-commerce, siti bacheca

di inserzioni e siti web di aziende commerciali operanti nei settori di Specialità (alimenti e bevande, fitofarmaci).

La campagna di controllo ha consentito di individuare alcune aree di maggiore insidenza di irregolarità e delineare modelli di intervento in aderenza alle specifiche esigenze operative dettate dal mercato su internet. Ad esempio, sono state rilevate criticità nell'offerta on-line di prodotti ad uso agricolo/zootecnico (presidi fitosanitari, insetticidi) contenenti principi attivi oggetto di restrizioni, offerti su siti internet senza alcun vaglio dell'abilitazione dell'acquirente, oppure venduti privi dell'etichettatura corretta o in assenza di autorizzazione ministeriale. Tali aspetti, all'apparenza di limitato impatto criminale e sociale, rappresentano invece possibili canali di approvvigionamento illecito di prodotti vietati, con analogie alle modalità di acquisizione ed uso indiscriminato dell'acaricida *fipronil* in alcuni allevamenti di galline ovaiole nazionali e di altri Stati Membri dell'UE, causa del rilevante allarme sanitario accaduto nel corso del 2017.

Lo scenario di irregolarità riscontrate dai NAS, seppur limitante ad una minoranza rispetto alle verifiche eseguite, illustra un quadro di situazione generale contraddistinto da fenomeni riconducibili a:

- una contraffazione "ordinaria" che riguarda beni di scarsa qualità/di origine non tracciata, confezionati e commercializzati con marchi/sistemi e documentazione falsi, comunque in un ambito distributivo piuttosto ristretto;
- sistemi più complessi e strutturati che aggrediscono il mercato su ampia scala, proponendo alimenti di basso livello qualitativo, oggetto di trattamento con processi chimici e tecnologici (*ricorso a sostanze ed additivi vietati, miscele*) in grado di modificarne le caratteristiche e i parametri di qualità, distribuiti con modalità commerciali artefatte (falsificazione e contraffazione di documenti e certificazioni, di etichettatura e dei marchi).

Tali illeciti penalizzano in modo significativo il sistema produttivo in quanto:

- producono il graduale depauperamento delle attività produttive (agricole e allevamento);
- condizionano le iniziative di:
 - sostegno a favore dell'agricoltura virtuosa, a carattere locale/tradizionale, per il rischio che accedano alle risorse economiche premiali anche soggetti che di fatto praticano attività di sofisticazione;
 - controllo da parte degli organismi preposti, attesa la difficoltà di rintraccio delle sostanze adulteranti tramite i processi di analisi e verifica ovvero con il monitoraggio della documentazione contabile (*fatture, registri di carico e scarico, etc.*) presso i siti di trasformazione/piattaforme logistiche;
- minano le informazioni sulla genuinità dei prodotti, rendendoli quindi potenzialmente meno appetibili dal mercato.

Le strategie di controllo adottate dal Comando Carabinieri per la Tutela della Salute interessano, in contemporanea, i vari livelli della filiera (*produzione, trasformazione, deposito e commercializzazione*) al fine di individuare, nelle varie fasi, possibili anomalie del sistema commerciale, circoscrivendo le singole condotte illecite, evitando eventuali effetti negativi per le filiere produttive e soprattutto per gli operatori corretti che sostengono l'impegno per la qualità del prodotto. Quindi, anche la selezione degli obiettivi non può prescindere da un'attenta

conoscenza dell'ambiente territoriale e delle sue caratteristiche socio-economiche su cui concentrare - a ragion veduta - lo sforzo operativo.

7. Settore operativo della filiera delle uova

Nello specifico settore questo Comando - di concerto con il Ministero della Salute - ha svolto mirati servizi di controllo della filiera commerciale dei prodotti a base di uova, onde verificare le condizioni della produzione nazionale, l'importazione dall'estero, la trasformazione e la commercializzazione secondo la normativa di settore. In particolare nel biennio 2017-2018, le attività svolte dai NAS possono essere riepilogati nei seguenti risultati:

Risultati dell'attività operativa del Comando CC Tutela Salute nel settore delle uova e derivati - biennio 2017 / 2018

Settore Operativo	Controlli	Non conformi	Infrazioni		Violazione contestate €	Persone		
			Pen.	Amm.		Arrestate	Deferite AG	Segnalate AA
filiera ovoprodotti	2.063	240	88	748	563.463	0	82	485

SEQUESTRI				
Settore Operativo	Kg/L alimenti	Confezioni / unità	Strutture	Valore in €
filiera ovoprodotti	473.852	14.759.408	40	20.437.900

- l'esecuzione di 2.063 ispezioni, individuando 240 obiettivi con esiti non conformi, pari al 12% dei controlli effettuati;
- il sequestro di 473.852 kg/litri di ovoprodotti e oltre 14 milioni di uova ritenuti non idonei al consumo;
- la contestazione di:
 - 88 infrazioni penali;
 - 748 infrazioni amministrative (*carenze igienico strutturali, omessa notifica inizio attività, attuazione del piano di autocontrollo, mancanza di tracciabilità, etichettatura e/o identificazione delle partite non regolamentari*), per un importo di oltre 560 mila euro;
- la denuncia di 82 persone alle competenti Autorità Giudiziarie;
- il deferimento di 485 persone alle Autorità Amministrative;
- la chiusura/sequestro di 40 strutture del settore (allevamenti, centri imballaggio, lavorazione, distribuzione ed importazione nonché somministrazione).

Le problematiche emerse in sede investigativa e/o ispettiva rilevate dai NAS costituiscono un panorama generale e nel contempo rappresentano un utile indicatore di possibili fenomeni o situazioni illecite meritevoli di approfondimento ed analisi.

Di seguito sono sinteticamente descritte le infrazioni più frequentemente riscontrate nel corso dei controlli ed alcune delle operazioni condotte dai NAS nella filiera produttiva e distributiva delle uova e degli ovoprodotti, riferite al biennio 2017-2018, che possono essere riassunte in violazioni:

- di natura penale:
 - . art. 440 C.P. (adulterazione e/o contraffazione sostanze alimentari, in particolare uova/ovoprodotti contaminati da sostanze vietate come il *fipronil*);
 - . art. 444 C.P. (commercio sostanze alimentari nocive, come l'immissione in commercio di uova/ovoprodotti contaminati da sostanze estranee);
 - . artt. 515 e 517 C.P. (frode in commercio e apposizione di marchi mendaci: uova/ovoprodotti con indicazioni non veritiere sull'origine/provenienza e sulla qualità attribuita);
 - . artt. 727 C.P. e 544 ter C.P. (maltrattamento di animali su galline ovaiole allevate in condizioni tali da causare lesioni e sofferenze);
 - . art. 5 lett. b) e d), L. 283/1962 (uova in cattivo stato di conservazione e/o insudiciate);
 - . art. 5 lett. h), L. 283/1962 (uova con presenza residui di prodotti, usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo);
- di natura amministrativa:
 - . art. 6 D.Lgs. 193/2007 (stabilimento privo di registrazione/autorizzazione, con carenze igienico strutturali, mancata predisposizione e/o inadeguatezze nelle procedure di autocontrollo);
 - . art. 2 c.1 D.Lgs. 190/2006 (mancanza documentazione attestante la tracciabilità);
 - . art. 57 c. 2 D.Lgs. 9/2010 (omessa registrazione azienda avicola nella banca dati nazionale delle anagrafi zootecniche istituita dal Ministero);
 - . art. 7 D.Lgs. 267/2003 (detenzione di galline ovaiole in gabbie non modificate, prive di parte dei prescritti arricchimenti ambientali inerenti le caratteristiche etologiche della specie);
 - . art. 16 comma 1 D.Lgs. 196/1999 (omessa applicazione delle "misure di biosicurezza" previste dal Piano regionale di controllo e sorveglianza per l'influenza aviaria);
 - . art. 18 comma 3 D.Lgs. 109/1992⁴ (etichettatura irregolare).

8. Operazioni di rilievo

Nel settore in argomento sono state altresì eseguite numerose attività ispettive ed investigative, tra le quali, si riportano le più significative e rappresentative:

⁴ Decreto legislativo abrogato a seguito dell'entrata in vigore nel maggio 2018 del D.lgs. 231/2017 "Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (...).

AGOSTO 2017 – 2018, TERRITORIO NAZIONALE

ALLERTA PER CONTAMINAZIONE DI FIPRONIL IN OVOPRODOTTI.

Allerta comunitario ed interventi d'emergenza

Il 7 agosto 2017, a seguito del riscontro delle Autorità sanitarie belghe di uova contaminate dall'insetticida *Fipronil*⁵, è stato attivato il sistema di allerta europeo (RASFF) per la presenza, nel circuito commerciale di alcuni Paesi del Nord Europa, di uova e prodotti derivati risultati contaminati dal citato insetticida, il cui uso è vietato negli allevamenti di animali impiegati per produzioni alimentari destinate al consumo umano. La presenza di tale sostanza era connessa ad un utilizzo illegale sugli animali quale trattamento contro le infestazioni da acari, zecche e pulci infestanti le galline ovaiole e gli ambienti adibiti alla stabulazione delle stesse.

Al riguardo:

- una prima azione, su input dell'Ufficio Dav Allerta del Ministero della Salute, quale Autorità nazionale e punto di contatto italiano per la sicurezza alimentare, ha riguardato l'immediato rintraccio di prodotti pericolosi o sospetti provenienti dall'estero, eseguita in coordinamento tra i Carabinieri dei NAS, gli Uffici di Sanità veterinaria in area doganale, gli UVAC (*Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari*), al fine di intercettare e bloccare le merci sospette prima della loro distribuzione (soprattutto preparati per omelette, uova sode a tubo e semilavorati a base d'uovo);
- una seconda fase di controllo è stata dedicata alla verifica del mercato nazionale mediante l'elaborazione da parte del Ministero della Salute di un "*Piano di campionamento uova ed ovoprodotti per la ricerca di Fipronil*", sfociato in un monitoraggio sull'intera filiera del comparto delle uova e degli ovoprodotti, degli allevamenti di galline ovaiole e dei centri di imballaggio delle uova, fino ai prodotti finiti presenti in vendita nei supermercati, nonché dei semilavorati utilizzati nel settore alimentare, includendo anche la carne di pollo. A tale monitoraggio partecipavano con ruoli di pianificazione, ispezione, campionamento e esecuzione di analisi chimiche tutte le figure istituzionali impegnate a tutela della salute, dagli Uffici Centrali ministeriali, le Regioni e le ASL, i Carabinieri dei NAS, gli organi ispettivi di frontiera (PIF, UVAC) ed i laboratori degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali.
- il Ministero della Salute, inoltre, estendeva il Piano di verifica, con campionamento ed analisi, anche ai prodotti finiti venduti presso la Grande Distribuzione Organizzata (GDO) per la ricerca di *fipronil*, delegando allo svolgimento dell'attività i NAS. Nel corso di tale attività sono stati prelevati in autonomia 42 campioni di prodotti vari a base di uova, come salse e maionesi, pasta all'uovo, prodotti dolciari anche di noti marchi aziendali nazionali ed esteri.

Esiti operativi complessivi

I NAS dipendenti del Comando Carabinieri per la Tutela della Salute hanno partecipato attivamente e sinergicamente all'esecuzione del piano di controllo nazionale, sia nel tempestivo rintraccio dei flussi commerciali di prodotti esteri a base di uova, indicati come contaminati (sequestrando ovoprodotti liquidi o in polvere nonché preparati per omelette e dolci destinati

⁵ Denominato anche Fluocianobenpirazolo, è una sostanza ad ampio spettro che disturba l'attività del sistema nervoso centrale, impiegato come antiacaro/antipulci per il moderato effetto insetticida in animali domestici (gatti, cani) o antiforniche. Non è autorizzata in animali da reddito e per la produzione di alimenti a causa della sua permanenza nelle parti grasse e nelle ovaie delle galline.

principalmente alla ristorazione etnica), sia nelle fasi di campionamento di prodotti nazionali disposto dal Ministero della Salute.

Dall'inizio dell'allerta "fipronil" ad oggi, i NAS hanno avuto un ruolo determinante negli interventi coordinati dal Ministero in ambito nazionale, riepilogabile complessivamente nei seguenti risultati:

- esecuzione di 1.957 ispezioni, di cui 1.765 in autonomia e le restanti congiuntamente alle ASL;
- prelievo di 965 campioni di uova, ovoprodotti, mangimi e carne avicola, di cui 143 "non regolamentari" per presenza di *fipronil*;
- sequestro di:
 - 9.973.800 uova;
 - 160.600 kg di prodotti trasformati;
 - 1.754.200 galline;

costituenti partite di uova o provenienti da allevamenti oggetto di esiti sfavorevoli alle analisi oppure oggetto di blocco amministrativo cautelativo poiché sospetti di aver utilizzato sostanze non ammesse.

- contestazione di:
 - 705 sanzioni amministrative;
 - 68 sanzioni penali⁶.

Nel corso delle attività, in relazione agli esiti sui campioni analizzati, gli IZS hanno comunicato 143 non conformità per presenza di fipronil superiore alla soglia di ammissibilità. Nella realtà i "focolai" possono essere limitati e riconducibili ad un numero minore di allevamenti sospettati di illecito impiego dell'insetticida, poiché un numero importante di esiti sfavorevoli sono relativi a medesime partite di uova o di ovoprodotti oggetto di campionamento sia durante la fase di distribuzione e post-lavorazione sia nella fase di produzione primaria, ma nella realtà provenienti da un unico allevamento.

Limiti di residuo e procedure amministrative

Un approfondimento doveroso può interessare i limiti massimi di residuo del fipronil. Il Reg. CE 395/2005, così come modificato da ultimo nelle tabelle aggiornate al 31 dicembre 2016, prevede un valore soglia di fipronil (somma di fipronil e del metabolita solfone) pari a 0,005 mg/kg nelle uova e nella carne di pollame. Il risultato analitico, a causa del bassissimo dosaggio (unità di misura è milligrammi in fipronil ogni kg di prodotto), prevede pure una notevole incertezza di errore nella misurazione analitica. Specifici studi scientifici hanno individuato invece nel valore di 0,72 mg/kg e di 0,77 mg/kg, rispettivamente nelle uova e nella carne di pollame, i valori il cui superamento potevano rappresentare un pericolo di tossicità acuta per il

⁶ Tipologia sanzioni penali:

- art. 444 C.P. (commercio sostanze alimentari nocive)
- art. 440 C.P. (Adulterazione e/o contraffazione sostanze alimentari)
- art. 515 e 516 C.P. (frode in commercio, sostanze alimentari non genuine)
- art. 5 Lett. d) L. 283/1962 (insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione;)
- art. 5 Lett. h) L. 283/1962 (presenza residui di prodotti, usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo).

consumatore (consumando comunque una quantità giornaliera paragonabile a diverse (4/7 uova intere).

Sebbene sia sufficiente il superamento del limite di 0,005 per considerare un prodotto contaminato da fipronil e quindi non regolare, le indicazioni comunitarie hanno stabilito che solo nel caso di superamento del limite di 0,72 nelle uova si possa evidenziare una situazione potenzialmente nociva per il consumo umano, prevedendo l'obbligatorietà di disporre non solo il ritiro dei prodotti dal mercato, ma anche avviare la procedura di richiamo con informazione al consumatore⁷ qualora l'alimento fosse già stato distribuito al consumatore nelle fasi di vendita al dettaglio. In ogni caso al superamento del limite di 0,005 è stata avviata ed eseguita la procedura precauzionale di notifica ufficiale come allerta rapido in tutto il territorio comunitario (RASFF – *Rapid Alert Sistem for Food and Feed*) e il ritiro della partite dei lotti di prodotto contaminato (lotto e data di deposizione per le uova, lotto in caso di semilavorati o prodotti finiti).

Approfondimenti investigativi

Il ruolo di polizia giudiziaria ha consentito ai NAS di non limitarsi al solo accertamento ispettivo amministrativo e di polizia veterinaria, confluito comunque in sequestri cautelativi e blocco di derrate potenzialmente non idonee al commercio e al consumo, ma si è esteso anche allo sviluppo di vere e proprie attività di investigative finalizzate all'individuazione di situazioni di impiego non autorizzato e detenzione illecita di farmaci o altre sostanze indebitamente utilizzate per il trattamento di strutture adibite ad allevamento e degli animali ivi detenuti.

Gli esiti di positività al fipronil hanno determinato l'apertura di vari fascicoli d'indagine in varie Procure della Repubblica: tra i principali filoni d'indagine sono state avviate le seguenti attività investigative:

- NAS di Padova: presso un allevamento ubicato in provincia di Verona, è stato rinvenuto un flacone contenente una sostanza liquida di composizione ignota, utilizzata per i trattamenti di disinfezione dello stesso. I successivi accertamenti hanno consentito di rinvenire, sequestrare e campionare ulteriori 5 flaconi della medesima sostanza presso un'azienda chimica della provincia di Padova. Indagini in corso;
- NAS di Ancona: a seguito di una positività è stato individuato un allevamento il cui gestore ha ammesso l'uso illecito dell'insetticida. Le indagini hanno permesso di rinvenire flaconi anonimi presenti nell'azienda, presumibilmente contenenti *fipronil* (*stralcio verso la Procura di Caserta*);
- in provincia di Cuneo, presso due allevamenti di galline, sono stati trovati flaconi anonimi sospetti, individuando indizi di trattamento illecito di sostanze insetticide non meglio identificate;
- NAS di Bologna, coordinata dalla Procura di Forlì-Cesena, ha condotto attività investigative su un ramificato fenomeno di positività per presenza di *fipronil* in numerosi allevamenti e centri di lavorazione delle uova, ancora in fase di indagini preliminari.

⁷ Nel corso dei controlli si è rilevata la concentrazione di Fipronil oltre la soglia di tossicità esclusivamente su due campioni prelevati dal NAS di Bologna e dal NAS di Ancona. In ogni caso sono state attivate le procedure di ritiro dal mercato e richiamo dal consumatore (per gli alimenti già venduti).

Ad integrazione delle attività investigative per l'acquisizione ed il consolidamento delle fonti di prova, i NAS interessati, delegati nei filoni di vari indagini, oltre alle attività di campionamento sistematico delle uova e prodotti derivati, hanno operato il prelievo di altre matrici presenti in allevamenti e nella produzione primaria (uova in guscio, pelle e grasso, mangimi e acque di abbeveraggio), seguendo le indicazioni scientifiche dalla Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari del Ministero della Salute e degli IZS territoriali.

ULTERIORI OPERAZIONI DI RILIEVO

ANNO 2017

gennaio 2017, NAS Bari

Ambito servizio di verifica sulla corretta applicazione di misure minime di biosicurezza in un allevamento avicolo della provincia di Bari, sono state sottoposte a sequestro amministrativo 1.980 uova di cat. A, prive delle indicazioni di legge e della documentazione comprovante la loro tracciabilità. Valore della merce in sequestro pari ad euro 1.500 circa.

agosto 2017, NAS Salerno

Militari NAS, unitamente Arma locale ed ASL/BN, ambito accertamenti importazione di ovoprodotti con possibile contaminazione di fipronil, hanno effettuato un controllo igienico sanitario presso allevamento avicolo con annesso centro imballaggio uova della provincia di Benevento, atteso che l'azienda è risultata positiva al fipronil da precedente campionamento. Gli operanti hanno proceduto "ad horas" alla sospensione dell'allevamento avicolo con conseguente blocco della movimentazione dei capi presenti, nonché della commercializzazione di uova prodotte in sede (art. 54 Reg. CE 882/2004, in violazione Reg. CE 852/2004 e 853/2004, sanzionato dall'art. 6, comma 5, D.Lgs. 193/2007).

agosto 2017, NAS Bologna

Nell'ambito dell'emergenza sull'importazione di ovoprodotti con possibile contaminazione dell'antiparassitario "fipronil", avendo la necessità di rintracciare una partita di uova provenienti dalla Polonia, militari del NAS hanno ispezionato uno stabilimento di lavorazione di uova, accertando la presenza di prodotti risultati alle analisi in autocontrollo positivi alla presenza del "fipronil". In attesa di analisi (risultate successivamente positive alla presenza di fipronil), è stato eseguito il sequestro sanitario cautelativo:

- nr. 1.276.078 uova in guscio provenienti da vari allevamenti delle provincie di Forlì-Cesena, Ravenna, Rimini, Perugia, Verona, Cuneo, e Viterbo, per un valore complessivo di 500.000 euro circa;
- nr. 36.846 kg di ovoprodotto, sia liquido che in polvere, preparato con uova provenienti dalla Polonia, Ancona e Latina, per un valore complessivo di 200.000 euro;
- al prelevamento di 11 campioni rappresentativi delle partite sequestrate, consegnati all'IZS Abruzzo e Molise – sez. Teramo, per la ricerca di fipronil.

agosto 2017, NAS Pescara

Nell'ambito dei controlli predisposti sulla "importazione di ovoprodotti con possibile contaminazione di fipronil", ha proceduto all'ispezione del centro di imballaggio uova della provincia de L'Aquila segnalando all'Autorità sanitaria il legale rappresentante per violazioni sulla mancata attuazione e applicazione direttiva e regolamenti comunitari del c.d. "pacchetto igiene" e per avere mantenuto i locali e gli ambienti del centro di imballaggio uova in pessime condizioni igienico sanitarie. Nel corso delle attività, il dirigente del servizio veterinario dell'ASL aquilana adottava l'immediato provvedimento di sospensione di tutte le attività sino al ripristino delle condizioni igienico-sanitarie. Il valore dell'impresa alimentare sospesa stimato in euro 350.000.

È stato prelevato un campione di uova fresche, poi recapitato all'IZS dell'Abruzzo e Molise per le analisi chimiche atte alla ricerca della molecola di fipronil.

agosto 2017, NAS Taranto

Nel corso di delle verifiche disposte sulla possibile contaminazione da "fipronil", hanno accertato che un allevamento avicolo e cunicolo della provincia di Brindisi era stato attivato senza notifica all'autorità sanitaria ed era interessato da carenze strutturali. Nella circostanza, personale medico dell'Azienda Sanitaria Locale, intervenuto su richiesta del NAS, ha disposto la chiusura dell'allevamento, ove erano presenti 100 capi avicoli e 20 cunicoli.

settembre 2017, NAS Lecce

Unitamente all'ASL Lecce S.I.A.V. NORD, nell'ambito delle verifiche su possibile contaminazione da "fipronil", hanno proceduto al sequestro sanitario di un allevamento avicolo comprensivo di 1.440 galline, 2.540 uova e della pollina. Contestualmente, sono state avviate alla distruzione le uova già confezionate e pronte per la commercializzazione; altresì è stato disposto il ritiro dal commercio delle uova commercializzate ed il blocco della movimentazione degli animali, delle uova e della pollina.

Il provvedimento è stato adottato a seguito della riscontrata positività al "fipronil" da parte del laboratorio dell'Istituto Zooprofilattico di Teramo, su campioni di uova fresche provenienti dal citato allevamento e prelevati dai carabinieri del NAS di Lecce. Il valore dell'infrastruttura ammonta ad euro 250.000 circa, quello dei capi avicoli e delle uova ad euro 10.000.

ottobre 2017, NAS Padova

A seguito di attività d'indagine in ordine alla potenziale commercializzazione di ovoprodotti contaminati da "fipronil", il NAS di Padova ha deferito in stato di libertà un cittadino italiano per i reati di adulterazione e contraffazione colposa di sostanze alimentari (artt. 452 e 440 CP) poiché, con il proprio comportamento, permetteva a due cittadini stranieri di corrompere e di adulterare sostanze destinate all'alimentazione prima che le stesse potessero essere attinte e distribuite per il consumo, rendendole pericolose per la salute pubblica.

Nel medesimo contesto operativo l'A.G., concordando con le risultanze investigative emerse, disponeva il sequestro di:

- 2 capannoni contenenti complessivamente 74.822 galline ovaiole;
- 3.284.162 uova;

- una macchina nebulizzatrice con cisterna impiegata verosimilmente per l'erogazione di prodotti insetticidi vietati all'interno di un allevamento della provincia di Verona.

ANNO 2018

febbraio 2018, NAS Ancona

In provincia di Ascoli Piceno, a conclusione attività ispettiva presso un'azienda agricola gestita da cittadino del Pakistan, venivano sottoposte a sequestro amministrativo 98.280 uova di gallina poiché prive di qualsiasi indicazione utile alla loro rintracciabilità.

marzo 2018, NAS Bari

Ambito attività in collaborazione con l'U.V.A.C. Bari finalizzato all'emersione di scambi intracomunitari non documentati, ha proceduto al sequestro sanitario di 25.220 uova detenute all'interno di un deposito adibito alla lavorazione di carni fresche, nella provincia BAT. Le uova, destinate alla vendita al dettaglio su aree pubbliche, riportavano sul guscio il solo codice dell'azienda rumena di deposizione ovvero risultavano completamente anonime.

Contestate al legale rappresentante, gravato pregiudizi penali, violazioni amministrative per un totale di 6.200 euro tra cui la mancata registrazione e prenotifiche di scambi intracomunitari di uova bulgare al competente UVAC di Bari. Il valore della merce sequestrata è di euro 8.000 circa.

marzo 2018, NAS Cremona

Nelle province di Cremona e Mantova, i Carabinieri dei NAS davano esecuzione a decreto di perquisizione e sequestro emesso dalla locale A.G., concordando con le risultanze investigative prodotte nei confronti del titolare di un'impresa di commercio all'ingrosso di salumi, uova ed ovoprodotti, ritenuto responsabile di falsità materiale commessa dal privato, per avere commercializzato uova di gallina aventi imballaggi recanti i riferimenti di un centro di imballaggio risultato inesistente, non riportanti il codice indicante l'allevamento di provenienza o recanti un codice difforme dalle prescrizioni legislative.

Le perquisizioni venivano estese, altresì, a 3 esercizi commerciali di alimenti al dettaglio non indagati nella vicenda.

Nel corso delle operazioni venivano sequestrate complessivamente 8.607 uova di gallina, pari a euro 2.500 di valore commerciale.

maggio 2018, NAS Treviso

Congiuntamente a personale del servizio veterinario dell'AULSS nr. 3 "Serenissima", intervenivano presso un allevamento di galline ovaiole con annesso centro di imballaggio uova gestito da una società agricola della provincia di Venezia. Corso servizio, veniva posta in vincolo amministrativo e sanitario una partita di 36.108 uova, prive dell'obbligatorio codice identificativo afferente alla tracciabilità, contestando violazioni circa omessa registrazione produzione uova in allevamento (art. 16 D.M. 11.12.2009), l'omessa tracciabilità (artt. 18 e 19 Reg. CE 178/2002) ed inadeguatezze nelle procedure di autocontrollo. L'Autorità sanitaria

disponeva il divieto di commercializzazione dell'ulteriore produzione di uova, in attesa della regolarizzazione dell'etichettatura.

maggio 2018, NAS Alessandria

Denunciato il legale responsabile di un'azienda agricola, con annesso centro d'imballaggio di uova, per aver acquistato e successivamente commercializzato uova di altre aziende come di propria produzione, nonostante l'azienda fosse priva di un proprio allevamento di galline ovaiole. Sequestrate 9.000 uova e revocata l'autorizzazione di imballaggio. Il valore di quanto vincolato ammonta ad oltre un milione di euro.

Settembre 2018 NAS Cremona

In collaborazione con personale della Stazione Carabinieri Forestali e del locale distretto veterinario ASL, ispezionavano un allevamento di galline ovaiole in gabbia sito in provincia di Mantova, cui è soccidiaria altra azienda agricola italiana gestita da cittadino polacco. nella circostanza, l'Autorità sanitaria emetteva ordinanza di immediata rimozione degli animali allevati e divieto di destinazione al consumo umano delle uova prodotte poiché non era stato effettuato l'adeguamento di circa la metà delle gabbie per il benessere degli animali (art. 7 D.Lgs. 267/2003 - detenzione di galline ovaiole in gabbie non modificate, prive di parte dei prescritti arricchimenti ambientali inerenti le caratteristiche etologiche della specie; art. 16 comma 1 D.Lgs. 196/1999 - omessa applicazione delle "misure di biosicurezza" previste dal Piano regionale di controllo e sorveglianza per l'influenza aviaria).

Veniva altresì posto in sequestro amministrativo:

- l'allevamento, costituito da circa 99.000 galline ovaiole;
- nr. 45.000 uova di gallina, da inviare allo smaltimento quale sottoprodotti di origine animale, per un valore complessivo di euro 555.000 circa.

ottobre 2018, NAS Padova

A conclusione di attività d'indagine, è stato deferito alla Procura della Repubblica il legale responsabile di un'azienda agricola, ritenuto responsabile di aver utilizzato impropriamente, nel periodo agosto-settembre 2018, un timbro della società al fine di alterare i certificati di conformità ed attestando fraudolentemente la produzione, la lavorazione ed il commercio di uova dichiarandole "biologiche".

novembre 2018, NAS Bologna

A conclusione di attività presso lo stabilimento e relativo deposito di uova di pertinenza di grande azienda di lavorazione di ovoprodotti, il NAS ha proceduto a:

- sottoporre a sequestro cautelativo sanitario di 8.617.680 di uova, cat. "B", del valore di 400.000 euro, stoccate all'interno delle celle frigo per un periodo superiore ai 4 mesi massimi consentiti secondo le procedure codificate in autocontrollo;
- contestare le violazioni amministrative per omessa applicazione delle procedure di autocontrollo;
- interessare le autorità sanitarie competenti per i necessari provvedimenti prescrittivi ai sensi dell'art. 54 Reg. (CE) 882/2004.

dicembre 2018, NAS Padova

Presso un Supermercato di Vicenza sono state sequestrate 70 confezioni di uova riportanti in etichetta informazioni diverse dall'effettiva origine rispetto a quella stampigliata esternamente. Contestata la violazione amministrativa per l'errata fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (Art. 3 D.Lgs. 231/2017 ed art. 7 Reg. CE 1169/2011).

dicembre 2018, NAS Alessandria

Nel corso di indagine coordinata dalla Procura della Repubblica di Asti e sviluppata nelle provincie di Alessandria, Asti, Torino e Genova, il NAS di Alessandria, coadiuvato in fase esecutiva dai paritetici di Torino e Genova, nonché da personale veterinario ASLAT, ha eseguito 21 decreti di perquisizione presso 3 centri di imballaggio uova e presso 18 punti vendita già clienti della ditta oggetto di indagini.

A conclusione dell'attività, presso un centro di imballaggio uova non autorizzato in provincia di Asti, è stato operato il sequestro di oltre 300.000 uova, per un valore di circa 100.000 euro, etichette e documentazione attestante la commercializzazione di prodotti non conformi per origine, provenienza, qualità o quantità. Sequestri di confezioni non conformi sono stati eseguiti anche presso i punti vendita dove sono stati rinvenuti prodotti in procinto di essere commercializzati al consumatore finale.

L'indagine prosegue con l'ipotesi di reato di frode in commercio e vendita di prodotti con segni mendaci a carico dei responsabili dei centri di imballaggio, per aver indicato in etichetta informazioni non corrispondenti alla realtà.

9. Normativa di settore sull'etichettatura di uova e ovoprodotti (cenni e nomenclatura)

Regolamento (CE) n. 589/2008 della Commissione del 23 giugno 2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234 /2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione applicabili alle uova

- *«uova»*: le uova in guscio, escluse le uova rotte, le uova incubate e le uova cotte, prodotte da galline della specie *Gallus gallus* e adatte al consumo umano diretto o alla preparazione di prodotti a base di uova;
- *«centro di imballaggio»*: un centro di imballaggio ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004, che è autorizzato in conformità dell'articolo 5, paragrafo 2, del presente regolamento, nel quale le uova sono classificate in base alla qualità e al peso.
La classificazione, l'imballaggio e l'etichettatura delle uova sono effettuati solo dai centri di imballaggio, dotati anche di un sistema per la stampigliatura delle uova.
- *«codice del produttore»*: il numero distintivo del sito di produzione come descritto nel punto 2 dell'allegato della direttiva 2002/4/CE.

Articolo 6 - Termini applicabili alla classificazione, alla stampigliatura e all'imballaggio delle uova e alla stampigliatura degli imballaggi

- 1. Le uova sono classificate, stampigliate e imballate entro dieci giorni dalla data di deposizione.*
- 2. Le uova commercializzate a norma dell'articolo 14 sono classificate, stampigliate e imballate entro quattro giorni dalla data di deposizione.*

3. Il termine minimo di conservazione di cui all'articolo 12, paragrafo 1, lettera d), è apposto al momento dell'imballaggio, utilizzando le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 2, della direttiva 2000/13/CE (codice del metodo di allevamento, codice SM, codice allevamento rilasciato dallo SM).

Articolo 7 - Informazioni figuranti sugli imballaggi di trasporto

Le informazioni di cui al paragrafo 1 sono apposte sull'imballaggio di trasporto e figurano nei documenti di accompagnamento. Una copia di questi documenti è conservata da ciascun operatore a cui sono consegnate le uova. Gli originali dei documenti di accompagnamento sono conservati dal centro di imballaggio che provvede alla classificazione delle uova.

Articolo 9 - Codice del produttore

Il codice del produttore è costituito dalle cifre e dalle lettere di cui al punto 2 dell'allegato della direttiva 2002/4/CE. Deve essere facilmente visibile e chiaramente leggibile, con caratteri di altezza pari almeno a 2 mm.

Il codice ha un formato generico **x yy zzz ww jjj**

dove:

- **x** individua il sistema di allevamento delle galline ovaiole (0 = biologico; 1 = all'aperto; 2 = a terra; 3 = in gabbia)
- **yy** lo Stato di produzione (IT = Italia AT = Austria BE = Belgio DE = Germania NL = Olanda)
- **zzz** il Codice Istat del Comune,
- **ww** sigla della Provincia di ubicazione del produttore
- **jjj** è il codice identificativo del singolo allevamento di produzione.

Articolo 11 - Stampigliatura delle uova consegnate direttamente all'industria alimentare

1. Salvo disposizione contraria contenuta nella legislazione sanitaria, gli Stati membri possono esentare gli operatori, su loro richiesta, dagli obblighi di stampigliatura previsti dall'allegato XIV, parte A, sezione III, punto 1) e dall'allegato XIV, parte A, sezione IV, punto 3), del regolamento (CE) n. 1234/2007 se le uova sono consegnate direttamente dal sito di produzione all'industria alimentare.

Decreto 11 dicembre 2009. Modalità per l'applicazione di disposizioni comunitarie in materia di commercializzazione delle uova, ai sensi dei regolamenti (CE) n. 1234/2007, del Consiglio e n. 589/2008, della Commissione e del decreto legislativo 29 luglio 2003, n. 267.

Art. 3. Spedizione di uova all'industria alimentare

1. Qualora le uova siano consegnate direttamente dal sito di produzione all'industria alimentare, gli operatori sono esentati dagli obblighi di marchiatura delle uova previsti dall'allegato XIV, parte A, sez. III, punto 1) e dall'allegato XIV, parte A, sez. IV, punto 3) del regolamento (CE) n. 1234/2007.
2. Al fine di permettere al Mipaaf di informare le Autorità competenti dello Stato di destinazione, in relazione alla procedura prevista dall'art. 11, comma 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 589/08, qualora le uova non marchiate siano spedite dal sito di produzione verso un'industria alimentare situata in un altro Stato membro, il produttore nazionale deve, con

anticipo di almeno cinque giorni lavorativi, darne comunicazione al Mipaaf fornendo nel contempo il nome dell'operatore destinatario, l'indirizzo dello stabilimento di destinazione, le quantità interessate e la data prevista per la spedizione.

(omissis)

Art. 11. Codice distintivo del produttore

1. Per poter operare i detentori di galline ovaiole devono ottenere la registrazione dell'allevamento ed il rilascio del codice distintivo del produttore e del sistema di allevamento delle ovaiole, secondo le modalità prescritte dal decreto legislativo 29 luglio 2003, n. 267. Soltanto questi produttori, nei cui allevamenti sono soddisfatti i requisiti minimi per la protezione delle galline ovaiole stabiliti nell'allegato II del regolamento (CE) n. 589/2008, nonché nel citato decreto legislativo, possono fornire ai centri d'imballaggio le uova sulle quali apporre le prescritte diciture.

(omissis)

7. La timbratura delle uova con il codice del produttore deve essere effettuata presso l'azienda di produzione ovvero presso il primo centro d'imballaggio che riceve le uova. Ai sensi dell'art. 8 del regolamento (CE) n. 589/2008, qualora le uova siano consegnate da un produttore ad un centro d'imballaggio, o ad una industria non alimentare situata in un altro Stato membro o ad un raccoglitore che intenda consegnarle in un altro Stato membro, sono contrassegnate col numero distintivo del produttore prima di lasciare il luogo di produzione. I raccoglitori, i centri d'imballaggio o le industrie non alimentari localizzati in Italia possono ricevere da un sito di produzione, da un raccoglitore o da un centro d'imballaggio situato in un altro Stato membro, esclusivamente uova marchiate nel Paese d'origine con il codice del produttore.

10. Considerazioni

I concetti quali “dal campo alla tavola”, “rintracciabilità” dei prodotti, “trasferimento agli operatori privati della responsabilità per la sicurezza dei prodotti alimentari” e il “principio di precauzione” rappresentano capisaldi che obbligano gli Operatori del Settore Alimentare (OSA), unitamente ai rappresentanti delle Autorità pubbliche di controllo, ad impegnarsi per garantire, nell'interesse dei consumatori e degli stessi operatori economici, la sicurezza dei prodotti alimentari e dei mangimi posti in commercio in Europa. In particolare vi è la necessità di osservare le tre fasi interconnesse della:

- “valutazione del rischio”;
- “gestione del rischio”;
- “comunicazione del rischio”,

che devono guidare le Istituzioni europee e gli Stati membri nella prevenzione delle possibili minacce al sistema alimentare, in cui è coinvolta anche l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA, istituita con il Reg. CE 178/2002).

I principi di cui si è fatto cenno, recepiti dagli Stati membri della UE con provvedimenti che li hanno introdotti a livello nazionale con modalità uniformi, rappresentano uno strumento essenziale per agevolare le attività degli organi di controllo e consentire una rapida capacità di intervento, tanto di tipo preventivo / amministrativo (rintracciabilità di filiera, individuazione e

blocco/ritiro del prodotto pericoloso o irregolare), quanto di tipo repressivo, con l'individuazione della condotta illecita e l'attribuzione delle responsabilità.

La proposta di modifica normativa, orientata in modo esplicito a rafforzare la tracciabilità ed una maggiore trasparenza sulla natura ed origine del prodotto, rappresenterebbe un utile strumento giuridico per supportare una corretta gestione delle procedure produttive, commerciali e di sicurezza di filiera e, di conseguenza, anche le attività di sorveglianza e controllo.

Infatti l'estensione dell'apposizione della stampigliatura anche sulle uova destinate ad un impiego produttivo/industriale, allo stato attuale oggetto di esclusione, potrebbe rendere più agevole il riconoscimento della materia prima da parte degli organi di controllo in fase di accertamento e determinare, nel contempo, un innalzamento del livello di "rischio di impresa" per gli autori di eventuali condotte illegali finalizzate alla "distrazione" di partite di uova falsamente dichiarate ad uso dell'industria alimentare e veicolate su canali commerciali alternativi "sommersi".

In tale prospettiva, potrebbe trarne giovamento anche l'industria alimentare ed il fornitore stesso, con una garanzia rafforzata sull'origine delle uova ed effetti positivi sulla:

- trasparenza della effettiva provenienza della materia prima, da poter riportare al consumatore in etichetta, anche a titolo volontario, come valore aggiunto del prodotto;
- rigidità della tipologia di uova ricevute dal centro di imballaggio, utile alle aziende alimentari certificate con sistemi di qualità produttiva (ISO / UNI) e di filiera dell'agricoltura biologica;
- applicazione dei sistemi aziendali di autocontrollo HACCP ed agevolazione delle procedure di verifica di corretta fornitura.

I citati vantaggi produttivi e commerciali a favore dell'industria alimentare si potrebbero concretizzare anche nel caso di utilizzo di uova di provenienza estera, la cui presenza del codice potrebbe consentire una più trasparente linearità, sia in termini di processo produttivo che di verifica degli enti di controllo ufficiale.

Gli stessi organi ispettivi, in particolare una Forza di Polizia specializzata come i Carabinieri NAS, potrebbero avvalersi di maggiori informazioni in fase di controllo e di ricostruzione della filiera distributiva, da estendere in ambito transnazionale con la collaborazione con i diversi organismi stranieri per lo scambio di informazioni operative in materia di reati alimentari.

Rimane il fatto che tale innovazione, per portare ad una significativa applicazione in termini operativi in fase di controllo e verifica, possa richiedere una estensiva applicazione e condivisione a livello europeo, al fine di impedire che sul mercato si possa determinare la presenza di una duplice tipologia di uova con destinazione diretta all'industria: una di produzione nazionale con rigorose diciture e riferimenti di tracciatura, un'altra invece di origine europea introdotta nel territorio italiano in assenza di tali indicazioni ma comunque legalmente commercializzata, in aderenza ai criteri di libera circolazione delle merci e alla normativa comunitaria.

L'argomento concernente la trasparenza e l'informazione al consumatore sulle caratteristiche dei prodotti alimentari è largamente dibattuto e oggetto di frequenti interventi di aggiustamento normativo.

Proprio il D.Lgs. 145/2017⁸ ha introdotto, per tutti i prodotti alimentari preimballati⁹, l'obbligo dell'indicazione in etichetta della sede dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento. Tale applicazione va a integrare, limitatamente al mercato nazionale, le previsioni del Reg. UE 1169/2011, sulla disciplina del sistema di etichettatura e di informazione degli alimenti, che non ha ritenuto di prevedere l'indicazione relativa alla sede dello stabilimento di produzione o confezionamento. Il recente Decreto 145/2017 sancisce l'obbligo nazionale di inserire tale dicitura nei prodotti fabbricati, determinando un possibile disallineamento tra prodotti confezionati in Italia rispetto ad analoghi prodotti preimballati di altri Paesi dell'Unione.

In tale considerazione appare dunque importante valutare l'opportunità di proporre anche in sede comunitaria le iniziative volte ad una maggiore trasparenza del sistema di tracciabilità delle uova (come anche di altre materie prime), al fine di evitare eventuali disuniformità in termini di concorrenza a discapito delle imprese nazionali, senza peraltro che il consumatore possa assumere una reale consapevolezza della natura del prodotto.

In questa relazione non è stata affrontata, per evidenti ragioni di competenza, una valutazione sull'impatto economico a carico dei produttori/centri di imballaggio in caso di introduzione dell'obbligo di marcatura e stampigliatura delle uova consegnate direttamente all'industria alimentare e le possibili esigenze tecnologiche e applicative determinate dagli effetti di una revoca delle esenzioni attualmente previste dall'art. 3 D.M. 11 dicembre 2009.

DEL TITOLARE

IL COMANDANTE INT.
(Col. Giovanni Roccia)



⁸ "Disciplina dell'indicazione obbligatoria nell'etichetta della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 - Legge di delegazione europea 2015", in vigore con la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale n. 235 del 7 ottobre 2017.

⁹ art. 2 c. 2 e) Reg. UE 1169/2011: «alimento preimballato»: l'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio; «alimento preimballato» non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta;