



# MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

## Piano operativo dei controlli nel settore agroalimentare 2025





# Piano operativo dei controlli nel settore agroalimentare 2025

<b>Sommario</b>	<b>2</b>
1. Premessa.....	3
2. Situazione congiunturale dell'agroalimentare italiano .....	3
3. Analisi del rischio, fattori di rischio e potenziali linee di intervento.....	14
3.1 Vitivinicolo.....	14
3.2 Oleario .....	16
3.3 Lattiero caseario .....	19
3.4 Ortofrutta.....	21
3.5 Cereali e derivati.....	22
3.6 Settore ittico.....	22
3.7 Carni.....	24
3.8 Miele.....	26
3.9 Mangimistico.....	26
3.10 Contrasto alle frodi al bilancio comunitario.....	27
3.11 Benessere animale .....	29
4. Attività di controllo previste.....	30
5. Monitoraggio e analisi dei risultati.....	32
VADEMECUM per le aziende del settore agroalimentare – Tipologie di controlli e principali sanzioni.....	I
Controlli di carattere generale.....	II
Etichettatura .....	II
Controlli di tracciabilità.....	III
Controlli sulle pratiche commerciali sleali.....	III
Controlli settoriali.....	IV
Controlli vitivinicolo .....	IV
Controlli oleario .....	VI
Controlli lattiero caseario.....	VII
Controlli ortofrutta.....	VIII
Controlli cereali e derivati.....	VIII
Controlli carni.....	IX
Controlli miele.....	IX
Controlli mangimi.....	IX
Controlli sui prodotti da agricoltura biologica.....	X
Controlli sui prodotti con Indicazioni Geografiche registrate (DOP/IGP).....	X
Controlli settore ittico .....	XI
Controlli benessere animale .....	XII

## 1. Premessa

L'agroalimentare rappresenta un comparto fondamentale dell'economia nazionale, per il quale è necessario assicurare un adeguato livello dei controlli.

Al fine di permettere un utilizzo più razionale delle risorse pubbliche disponibili per la prevenzione e la repressione delle frodi così da ottimizzare l'azione istituzionale di controllo e la moltiplicazione degli effetti positivi, occorre evitare superflue duplicazioni e sovrapposizioni delle attività ispettive. A tale scopo, in seno al MASAF è stata istituita nel 2023 la CABINA DI REGIA al fine di facilitare lo scambio di dati e informazioni e promuovere la collaborazione tra gli organi di controllo, per un incremento dell'efficacia dei controlli finalizzati alla prevenzione e alla repressione degli illeciti, a tutela dei cittadini e degli imprenditori del settore agroalimentare. La Cabina di regia promuove anche campagne straordinarie di controllo per la salvaguardia delle produzioni italiane e per il contrasto alle frodi comunitarie e alle pratiche commerciali sleali.

La programmazione dell'attività tiene conto degli obiettivi strategici nazionali previsti dal Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP) per il quinquennio 2023-2027<sup>1</sup> e dell'analisi congiunturale e del rischio, anche ai sensi del Reg. (UE) 2017/625 sui controlli ufficiali effettuata dall'ICQRF.

Il presente documento - *Piano operativo dei Controlli nel settore agroalimentare (POC) 2025* - redatto in condivisione con i membri della Cabina di Regia, individua per i principali comparti del settore agroalimentare italiano le principali linee di intervento dell'attività di controllo, per l'anno 2025.

Attraverso la sinergia tra le Autorità Ufficiali di controllo è possibile tutelare in maniera ancora più efficace le produzioni italiane e la loro qualità, da fenomeni illegali come la contraffazione, le imitazioni e le usurpazioni, rafforzare le identità culturali dei territori rurali, difendere il reddito dei produttori, contrastare le pratiche commerciali sleali, le frodi sulle erogazioni dei fondi agricoli dell'Unione Europea, e garantire ai consumatori una corretta informazione in etichetta sugli alimenti.

In continuità con l'anno precedente, anche per il 2025, sono stati confermati i principali settori di intervento, con l'inserimento del benessere animale, come di seguito elencato:

- Vitivinicolo
- Oleario
- Lattiero caseario
- Ortofrutta
- Cereali e derivati
- Settore ittico
- Carni
- Miele
- Mangimistico
- Contrasto alle frodi comunitarie
- Benessere animale.

## 2. Situazione congiunturale dell'agroalimentare italiano

Il sistema agro-alimentare, inteso complessivamente come agricoltura, silvicoltura e pesca, è strategico per l'economia italiana, con un fatturato stimato di 621 miliardi di euro<sup>2</sup>, e rappresenta circa il 15% del valore dell'economia italiana.

---

<sup>1</sup> Pubblicato nel sito del Ministero della Salute ( <https://www.salute.gov.it> ), all'indirizzo: <https://www.salute.gov.it/portale/pianoControlloNazionalePluriennale2023/homePCNP2023.jsp>

<sup>2</sup> Anno 2022, fonte CREA Itaconta 2023

In tale contesto il settore primario, interessato da una crisi produttiva e strutturale ultradecennale, partecipa per solo l'11,6% al valore della filiera agroalimentare<sup>3</sup>, mentre l'industria alimentare è in forte crescita, spinta dalla domanda mondiale e dal dinamismo degli imprenditori nazionali.

Secondo Federalimentare<sup>4</sup>, l'industria italiana degli alimenti e delle bevande realizza il 15,6% del totale del fatturato dei settori industriali nazionali, con un valore pari a 193 miliardi di euro.

L'industria alimentare italiana è in fase di crescita e realizza risultati economici e di sviluppo nettamente migliori di quelli del settore agricolo primario, che al contrario registra una tendenza negativa di crescita, redditività e produzione.

Dal punto di vista del commercio estero, il saldo della bilancia agroalimentare italiana è ancora negativo. Infatti, il saldo import-export, storicamente in deficit, è tornato in pareggio nel 2019 e divenuto positivo nel -2020 e 2021, per poi tornare negativo nel 2022 e nel 2023<sup>5</sup>, ma con decisa tendenza al miglioramento nel corso del 2023 (64 mld € nel 2023)<sup>6</sup> e soprattutto nei primi mesi del 2024 (fino al pareggio e alla positività del saldo), secondo le prime indicazioni economiche.

È comunque utile porre l'attenzione sulle dinamiche dell'importazione, tenuto conto della crisi produttiva del settore primario e del dinamismo dell'industria alimentare.

I principali prodotti importati riguardano in larga parte materie prime non trasformate e prodotti semilavorati. Tra i principali prodotti caffè non torrefatto, olio extravergine di oliva, mais, soia, frumento duro e tenero, bovini vivi (in particolare da ristallo), cosce e spalle suine fresche destinate alla trasformazione.

Di seguito si riporta un'analisi dei singoli settori.

## Vitivinicolo

Nel 2023 l'Italia, dopo essere stata per anni il primo produttore mondiale, ha perso tale leadership a causa di una produzione molto scarsa. Si conferma il primato sul fronte delle esportazioni in volume, ma in valore resta seconda rispetto alla Francia. Il settore del vino italiano ha realizzato nel 2023 13,8 Mld di € fatturato complessivo (10% del fatturato agroalimentare) e 38 Mln di hl di produzione (-23% rispetto al 2022). La principale regione produttrice è stata il Veneto (29%), seguito da Emilia-Romagna, Puglia, Sicilia, ecc.

Nel 2024, la produzione nazionale risulta in aumento rispetto al 2023. In recupero molte regioni del centro-sud, ma ancora in forte calo la Lombardia (-30%) e in Sicilia (-16%, ma con punte di -30% secondo notizie acquisite sul territorio) e Sardegna (-20%), a causa del caldo eccessivo e della siccità<sup>6</sup>.

In aumento la produzione di vini IG e dei vini bianchi rispetto ai rossi, influenzata anche dalla rapida crescita degli spumanti, arrivati nel 2023 a oltre 7 Mln di hl (18% della produzione nazionale), mentre i consumi totali sono leggermente in calo (-2% rispetto al 2022)<sup>6</sup>.

Il vino è la voce principale per l'export agroalimentare italiano (13%). Sono diminuite le esportazioni in volume di rossi fermi (-9%) a favore soprattutto di quelle dei vini spumanti, più che raddoppiate<sup>6</sup>.

In aumento le introduzioni dalla UE nei primi 6 mesi 2024 (soprattutto vini e mosti introdotti provenienti soprattutto da Spagna, per 1,5 Mln di hl, pari a un + 270 % in volume e +20% in valore). In aumento nello

---

<sup>3</sup> Fonte: CREA Itaconta 2023

<sup>4</sup> FEDERALIMENTARE-CENSIS L'industria alimentare tra Unione Europea e nuove configurazioni globali Nota sintetica per la comunicazione Roma, 7 maggio 2024, disponibile alla pagina web: [https://www.censis.it/sites/default/files/downloads/NOTA%20SINTETICA%20PER%20LA%20COMUNICAZIONE%20OCIBUS%20PARMA%207%20MAGGIO%202024\\_.pdf](https://www.censis.it/sites/default/files/downloads/NOTA%20SINTETICA%20PER%20LA%20COMUNICAZIONE%20OCIBUS%20PARMA%207%20MAGGIO%202024_.pdf)

<sup>5</sup> Elaborazione CREA-PB su dati ISTAT

<sup>6</sup> ISMEA – rapporto agroalimentare italiano - 2024

stesso periodo anche le importazioni da Paesi extra UE, sia pure su valori assoluti ridotti (87357 hl, +110%) quasi tutti dal Cile (passato da circa 1000 hl a 81416 hl, +8000%)<sup>6</sup>.

Per quel che riguarda i prodotti attualmente in giacenza, dai dati pubblicati su Cantina Italia al 31 dicembre 2024, negli stabilimenti enologici italiani sono presenti 56,9 milioni di ettolitri di vino, 6,6 milioni di ettolitri di mosti e 2,2 milioni di ettolitri di vino nuovo ancora in fermentazione (VNAIF). Rispetto al 31 dicembre 2023, si osserva un valore delle giacenze inferiore per i vini (-3,9%), sostanzialmente invariati per i mosti (+0,4%) e superiori per i VNAIF (+106,2%)<sup>8</sup>.

Il 58,6 % del vino è detenuto nelle regioni del Nord, prevalentemente nel Veneto. Il 55,1% del vino detenuto è a DOP, il 26,6% a IGP, i vini varietali costituiscono appena l'1,3%, gli altri vini il 17,1%. Le giacenze di vini a Indicazione Geografica sono molto concentrate; infatti, 20 denominazioni su 526 contribuiscono al 57,9% del totale delle giacenze.<sup>7</sup>

## Oleario

La produzione di olio di oliva in Italia per la campagna 2024/25 è stimata attualmente in calo del 32% rispetto alla campagna precedente, attestandosi a quota 224 mila tonnellate, con risultati attesi piuttosto variabili. In ripresa il centro-nord (+70% sul 2023/24) ma in consistente calo produttivo il sud e le isole (-41%), soprattutto a causa della forte siccità e del caldo<sup>8</sup>.

Per la campagna 2024/25, a livello mondiale è atteso un aumento della produzione di olio d'oliva pari al 23% rispetto alla campagna precedente, grazie soprattutto alla produzione spagnola, seguita da Turchia; Tunisia e Grecia (Italia al 5° posto) tra i produttori<sup>9</sup>.

Un incremento del 58% è atteso in Spagna (1.350 mila tonnellate nel 2024/25 rispetto alle 853 mila tonnellate nel 2023/24)<sup>9</sup>. Attese in miglioramento anche le produzioni di Tunisia (tra 270 e 325 mila tonn., secondo le stime) e la Grecia (230/250 mila tonn.)<sup>10</sup>.

La situazione produttiva eccezionale delle annate 2022/23 e 2023/24 ha condizionato fortemente il mercato con incrementi di prezzo eccezionali. Gli aumenti dei prezzi degli oli DOP e IGP italiani hanno tuttavia registrato incrementi dei prezzi alla produzione inferiori rispetto agli oli «convenzionali»<sup>10</sup>. I prezzi internazionali si sono avvicinati a quelli italiani grazie ai ritmi di crescita dei prezzi di Spagna, Grecia e Tunisia che sono stati più intensi rispetto a quelli italiani che partivano già da livelli più alti<sup>11</sup>.

Anche l'olio lampante nel 2023/24 ha avuto una decisa accelerazione dei listini toccando livelli record (7-8 €/kg), con livelli particolarmente alti registrati dai lampanti spagnoli caratterizzati da bassi valori di acidità. A questo livello eccezionale dei prezzi degli oli d'oliva si contrappongono livelli decisamente inferiori per gli altri oli vegetali con quotazioni al 6 settembre 2024 che vanno da 1,12 €/kg per il girasole a 1,20 per il Mais e 2,25 per l'olio di arachidi<sup>12</sup>.

A livello internazionale l'Italia continua ad essere il 1° importatore mondiale, principalmente dalla Spagna (sia pure in calo del 50%), Grecia (in aumento del 22%) e Tunisia (in calo del 14%) con gran parte dei prodotti importati sono destinati all'export (Italia 2° esportatore mondiale).

Lo stock di Olio di oliva detenuto in Italia il 31 dicembre 2024 ammonta a 199.498 tonnellate, di cui il 73,4% è rappresentato da Olio Extra Vergine di Oliva (EVO). Nell'ambito dell'olio EVO, il 71,6 % è di

---

<sup>7</sup> ICQRF – Cantina Italia: Report n. 1/2025

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22566>

<sup>8</sup> Fonte: ISMEA – Presentazione "Il settore dell'olio di oliva" – focus group di analisi del rischio c/o ICQRF - Ottobre 2024

<sup>9</sup>Fonte: ISMEA – Presentazione "Il settore dell'olio di oliva" – focus group di analisi del rischio c/o ICQRF - Ottobre 2024; Market situation in the olive oil and table olives sectors - Presentazione: Expert Group for Agricultural Markets - Arable crops and olive oil- 25 July 2024

<sup>10</sup> Fonte: <https://olivonews.it/olio-di-oliva-le-prime-stime-litalia-scende-dal-secondo-al-quinto-posto/>

<sup>11</sup> Fonte: ISMEA – Scheda di settore – Aprile 2024

<sup>12</sup> Fonte: Ismea Mercati

origine italiana (104.905 t), il prodotto di origine UE rappresenta il 22,3%. Solo lo 0,9% delle giacenze è rappresentato dall'olio vergine di oliva<sup>13</sup>.

Il 57,0% della giacenza nazionale di olio di oliva è presente nelle regioni del Sud Italia, con il significativo contributo delle regioni Puglia e Calabria (38,2% e 11,4%, rispettivamente). A livello provinciale, da segnalare il 16,5% delle giacenze nella provincia di Bari e l'11,6% nella provincia di Barletta-Andria e Trani.

L'olio a DOP/IGP in giacenza è pari all'11,1% del totale presente in Italia e rappresenta il 15,2% dell'olio EVO stoccato. Gli oli di oliva da agricoltura biologica ammontano a 27.126 tonnellate (-20,7% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente), di cui il 99,8% EVO, pari al 18,5% dell'EVO complessivamente detenuto in Italia. L'olio BIO è detenuto prevalentemente in Puglia, Sicilia, Toscana e Calabria.

Rispetto al 30 novembre 2024, le giacenze di olio sono superiori del 25,6 %, grazie al contributo degli oli EVO (+27,3%) degli oli di sansa di oliva (+36,9%), degli oli di oliva e raffinati (+26,3%) e dell'olio di oliva lampante (+10,4%).

Il consistente incremento delle giacenze di oli EVO è da attribuire prevalentemente all'aumento dell'olio di origine italiana + 19.543 t).<sup>14</sup>

## **Lattiero caseario**

### ***Latte e derivati bovini***<sup>14</sup>.

Nel 2023 le produzioni nel settore lattiero caseario dell'UE si è mantenuta, con tendenza in aumento nel 2024. In Italia la produzione di latte vaccino, in flessione per il secondo anno consecutivo nel 2023, è in aumento nel 2024. Tuttavia, la pressione competitiva esercitata dai principali fornitori comunitari ha spinto al ribasso il prezzo del latte alla stalla nazionale. I prezzi del latte alla stalla in UE restano sotto i livelli record del 2023 stabilizzandosi intorno ai 46 euro/100 kg nel primo semestre 2024, mentre in Italia si mostra abbastanza stabile assestandosi nel mese di giugno a 51,6 euro/100 litri (Iva esclusa, senza premi), spinto al ribasso dalla concorrenza estera ma sostenuto dai prezzi dei trasformati tradizionali con IG. Per il Grana padano, considerato prodotto guida del mercato nazionale, i listini della stagionatura minore hanno raggiunto, infatti, la quotazione record di 9,63 euro/kg nel mese di giugno, con uno scarto di oltre il 10% rispetto al valore già considerato elevato di un anno fa, soprattutto grazie a una vivace domanda estera.

Sul fronte degli scambi con l'estero, crescono in valore e volume le esportazioni di formaggi e latticini italiani, e aumentano le importazioni di latte in cisterna per compensare la scarsa offerta interna, favorite anche da prezzi di fornitura competitivi.

Si registra una contrazione della spesa delle famiglie per latte e derivati nei primi sei mesi del 2024 (-2,4% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno), con volumi pure in diminuzione (-1,6%). Fanno eccezione lo yogurt (+3% in volume) e i formaggi freschi (+0,7% in volume) e quelli industriali (+2,7%). Il latte fresco ha continuato a perdere ancora quota in maniera netta (-7,5% in volume), confermando la contrazione delle quantità più consistente di tutto il settore.

### ***Latte e derivati ovicaprini***<sup>15</sup>

In calo il patrimonio ovi-caprino sia in UE che in Italia, dove sono presenti circa 6,9 milioni di capi (-9,3% rispetto al 2019), di cui quasi 6 milioni di ovini, concentrati al 70% in 4 regioni: Sardegna (45,5%) Sicilia (11,5%), Lazio (8,6%), Toscana (4,5%).

La Sardegna produce oltre 2/3 del latte ovicaprino nazionale con destinazione prevalente per Pecorino Romano, anche in considerazione dei sostenuti livelli di prezzo. La produzione di Pecorino Romano, dopo

---

<sup>13</sup> Fonte: ICQRF – Franotio Italia: Report n. 1/2025

<sup>14</sup> Fonti: Ismea Mercati – Report Agrimercati

( <https://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13004> )

Ismea Mercati - Tendenze - Lattiero caseario n.1/2024 - Luglio 2024

<sup>15</sup> Fonte: ISMEA, Tendenze - Latte e derivati ovicaprini n.1/2024 - Maggio 2024

il +12,4% nell'annata casearia 2022/2023 (36,6 mila tonnellate certificate in base ai dati dell'OdC), nell'annata appena conclusasi ha segnato un ulteriore incremento dell'offerta (+7,1% con 39,2 mila tonnellate certificate).

Dopo le quotazioni record dell'estate 2023, i prezzi del Pecorino Romano sono diminuiti (calo di circa il 10% nei primi nove mesi del 2024) a causa della maggiore offerta e del calo delle esportazioni (-6,2% rispetto al 2022, arrivando agli attuali 12,57 euro/kg. In linea con il principale prodotto guida, i prezzi all'ovile in Sardegna hanno segnato un calo proporzionale attestandosi in media sui 130 euro/hl (valori maggiori nelle altre regioni per la minore disponibilità di prodotto).

Nel 2023 i pecorini italiani hanno realizzato un fatturato record all'estero di oltre 267 milioni di euro, in aumento dell'8% rispetto al 2022, ma gli elevati livelli di prezzo hanno frenato i volumi in uscita (-6,2% rispetto al 2022), soprattutto verso gli Stati Uniti (-7,1%). In aumento la domanda estera nei primi sei mesi del 2024 (+11,9% in volume e +5,1% in valore), principalmente grazie al forte recupero del mercato USA (+27% nei primi sei mesi del 2024). In Italia, i pecorini hanno subito un calo importante della domanda al consumo (-4,6% in volume), a fronte di una decisa spinta sui prezzi (+16% rispetto al 2022), dinamiche ancora più accentuate per il Pecorino Romano Dop (che rappresenta circa il 20% in volume il 22% in valore sul totale pecorino. Nel 2024, i pecorini stanno evidenziando ancora una contrazione delle quantità (-3,7% in volume) e prezzi sostanzialmente invariati da un anno all'altro.

## Ortofrutta

Nel 2023 i problemi climatici hanno condizionato negativamente le rese di produzione in campo, riducendo l'offerta ortofrutticola, mentre i conflitti in atto hanno determinato l'aumento dei costi di produzione. A fine anno 2023 diminuisce leggermente l'indice complessivo dei prezzi dei mezzi di produzione, mentre aumentano notevolmente i prezzi all'origine dei prodotti ortofrutticoli soprattutto essenzialmente a causa della riduzione dell'offerta nazionale ed europea. Nel corso del 2023 si registra il miglioramento del saldo della bilancia commerciale ortofrutticola grazie all'aumento dei listini medi dei prodotti, che controbilanciano un calo delle quantità esportate<sup>16</sup>.

Nei primi mesi del 2024 in Italia e in altri paesi, l'offerta dei prodotti ortofrutticoli si è ridotta sensibilmente a causa delle anomalie climatiche che hanno ridotto le rese, con conseguente aumento dei prezzi all'origine. Si è invece avuto un calo dei prezzi dei mezzi di produzione<sup>18</sup>.

Nel secondo trimestre 2024 si è avuta una certa normalizzazione del settore con un aumento dell'offerta se un lieve calo dei prezzi all'origine e dei prezzi di alcuni mezzi di produzione (ad esempio concimi ed energetici)<sup>18</sup>.

## Cereali e soia<sup>17</sup>

**Fumento duro** - Le indicazioni più aggiornate dell'*International Grains Council* (IGC) sulla produzione mondiale di frumento duro nel 2024 evidenziano una crescita annua (+12,4%) posizionandosi a 35,1 milioni di tonnellate, grazie soprattutto all'incremento delle produzioni del Canada e, in misura minore degli USA

Con riferimento alle principali regioni, in Puglia i raccolti si attestano a poco più di 600 mila tonnellate, cioè in calo di più del 30% rispetto allo scorso anno, ma con buone caratteristiche qualitative. In Sicilia, a parità di superfici investite, i raccolti si sono ridotti del 14% sull'anno precedente, scendendo a poco meno di 700 mila tonnellate. In media, il prezzo a luglio è stato pari a 294,48 euro/t per ridursi gradualmente fino ai 285,61 euro/t di settembre 2024 (-17% su base tendenziale).

---

<sup>16</sup> Fonte: Ismea Mercati – Report Agrimercati 2023-2024  
(<https://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13193>)

<sup>17</sup> Fonte: Elaborazione Ismea per Focus group di analisi del rischio c/o ICQRF, 15/10/2024

La riduzione dei raccolti nazionali comporterà un aumento delle importazioni di frumento duro per riuscire a soddisfare la domanda industriale. Infatti, nei primi sei mesi del 2024, le importazioni sono cresciute di quasi il 10% attestandosi a 1,3 milioni di tonnellate, soddisfatte fino ad ora da Grecia, Francia e Kazakistan mentre per il Canada, considerata l'epoca di raccolta, l'aumento delle richieste sarà visibile verso fine anno.

**Frumento tenero** - Secondo l'*International Grains Council* (IGC), la produzione mondiale di frumento tenero nel 2024 evidenzia una sostanziale stabilità annua a 763 milioni di tonnellate (-0,1%). I raccolti sono stimati in aumento negli Stati Uniti, Kazakistan, Australia e Argentina; in controtendenza Russia e Ucraina. In calo dovrebbe risultare la UE, con particolare riferimento ai principali produttori, Francia (-14%) e Germania (-6%).

Con riferimento ai raccolti dell'Italia, i dati Istat recentemente pubblicati e ancora provvisori indicano una stabilità dei volumi di granella prodotti a 3,1 milioni di tonnellate nel 2024, a fronte di una contrazione delle superfici investite (-4% a 572 mila ettari), con rese in aumento del 5% circa. Lo scenario produttivo appare piuttosto difforme, con le regioni del Nord-ovest che registrerebbero un calo dei raccolti (rispettivamente -12% e -10%) e quelle del Nord-est che, invece, hanno tenuto come il Veneto stabile e l'Emilia-Romagna in aumento (+8%).

L'avvio a luglio della campagna di commercializzazione 2024/25 ha evidenziato una riduzione congiunturale del prezzo medio mensile su tutte le piazze e tipologie merceologiche (-8,4% a 208,39 euro/t a luglio 2024); il mercato è comunque ancora instabile, nei successivi mesi di agosto e settembre, infatti, i prezzi hanno mostrato una lieve rivalutazione salendo a 225,94 euro/t a settembre 2024 (+8% sul mese precedente).

Le importazioni hanno segnato nel primo semestre 2024 un +26,4% su base tendenziale arrivando a sfiorare 3,3 milioni di tonnellate. I principali paesi fornitori si confermano Ungheria, Francia e Austria che da soli soddisfano mediamente più della metà delle richieste nazionali. In ambito extra-UE prevalgono le forniture di Ucraina; Canada e USA detengono un ruolo decisamente marginale rappresentando rispettivamente il 6% e 2% delle importazioni nazionali.

**Mais** – Sostanzialmente stabili le stime di produzione mondiale nel 2024 (1,22 mld tonn., -0,2%), con lieve contrazione in USA (386 mln tonn., -1%) e UE (59,8 mln tonn., -4% a), e aumento in Brasile (ca. 125 mln tonn., +7,5%). In crisi pluriennale la produzione in Italia, sia per calo produttivo che per avversità climatiche e fitosanitarie. Previste quindi in crescita le importazioni di mais, in part. da Ungheria (+175%), Slovenia (+47%) e Croazia (+84%), mentre rallentano quella dall'Ucraina (-2%).

In lieve aumento la stima dei consumi globali di mais (1,23 mld tonn.), specialmente con destinazione alla produzione di mangimi (60% del consumo globale), ma in controtendenza nella UE (734 mln tonn.), in conseguenza delle problematiche sanitarie nel comparto suino (PSA) e della contrazione dei bovini in molti paesi.

I prezzi del mais si attestano a un valore medio nazionale di 224,88 €/tonn.

**Soia** - La produzione mondiale è stimata nel 2024 al record storico di 419 milioni di tonnellate (+6,7% sul 2023); a crescere sono tutti i maggiori produttori: Brasile +7% a 162 mln tonn., USA +10% a 125 mln tonn., Argentina +4% a 51 mln tonn. In Italia i raccolti nel 2024 dovrebbero ridursi del 5% circa a 1 mln tonn. per la contrazione delle superfici e delle rese. Le importazioni sono tendenzialmente in aumento nel primo semestre 2024 (+6% a 1,3 milioni di tonnellate), in part. da Brasile e USA.

## Settore ittico

Nei primi dieci mesi del 2024, le prime vendite di prodotti ittici in Italia si sono attestate sulle 52mila tonnellate circa, registrando un calo del 15,2% rispetto allo stesso intervallo di tempo del 2023 (elaborazione su dati EUMOFA). In ribasso anche il corrispettivo monetario, sceso a ridosso dei 230 milioni di euro dagli oltre 270 milioni dello scorso anno (-15,5%).

Nel corso del periodo gennaio-ottobre 2024 i consumi di prodotti ittici a livello europeo hanno registrato un calo del -4,5% nelle quantità e, in misura marginale, in valore (-0,9%). Le flessioni più marcate sono state

osservate per Spagna (-5% in quantità), che si conferma il principale consumatore di prodotti ittici in Europa, Italia (-7,4%), Germania (-5%), Portogallo (-5,6%) e Paesi Bassi (-8,4%).

Per quanto riguarda l'Italia i consumi si sono fermati sulle 180mila tonnellate, per un controvalore di oltre 2 milioni di euro circa (-2,6%).

Nel trimestre settembre-novembre 2024, i prezzi all'ingrosso dei prodotti ittici pescati hanno registrato una tendenza al ribasso. Questo andamento è attribuibile alla riduzione della domanda da parte del settore della ristorazione e alla ripresa dell'attività di pesca in autunno, favorita dalla fine delle restrizioni legate al fermo temporaneo. Stabili, invece, i prezzi dei prodotti di allevamento.

Dopo una fase di rallentamento, l'inflazione al consumo dei prodotti ittici ha registrato un'accentuazione tra agosto e ottobre, per poi attenuarsi nuovamente a novembre, attestandosi al +1,3%. Una dinamica simile è emersa anche per l'inflazione dei prodotti alimentari, che a novembre segna un incremento del +2,8% su base

Le esportazioni italiane di prodotti ittici nel periodo gennaio-settembre 2024 hanno mostrato un aumento dei volumi esportati del 13,3% rispetto allo stesso periodo del 2023, superando le 104mila tonnellate (tabella 6.1), invertendo la tendenza flessiva del 2023 (-2,7% rispetto al 2022). In valore la crescita è stata dell'11,8%, con un introito che si è attestato oltre 786 milioni di euro. Maggiormente trainanti sono state le spedizioni verso i paesi extra-UE, aumentate del 37,8% in volume e del 30,3% in valore.

La crescita dell'import nazionale di prodotti ittici nei primi nove mesi del 2024 (+6,7%) è stata trainata dai maggiori acquisti da Francia (+15% circa), Turchia (+19%) e Marocco (+21,6%). Importante anche il contributo della Spagna, primo mercato di approvvigionamento, paese da cui gli acquisti sono aumentati del 3% (tabella 6.2). Tra i Paesi asiatici si conferma il recupero delle importazioni dalle Filippine, quasi quintuplicate rispetto ai primi nove mesi del 2023. In ripresa anche i volumi provenienti da Cina (+20,3%), India (+8,7%), Vietnam (+5%) e Thailandia (+5%).

Dal lato dell'export, la crescita del 13,3% delle spedizioni all'estero nei primi nove mesi del 2024 è stata trainata dai maggiori volumi diretti in Spagna (+14%), Malta (+37,8%), Croazia (+39,8%) e Albania (quasi +47%), in ripresa dopo un 2023 segnato da una riduzione annua delle esportazioni (tabella 6.10).

## **Carni**

### ***Bovini***

Nei primi sei mesi del 2024 la produzione nazionale di carne bovina è in recupero, dopo la flessione nel 2023 (-6%), anche a seguito della ripresa delle importazioni di capi da ristallo dalla Francia (fornitore quasi esclusivo per l'Italia) in minore disponibilità nel 2023. Peggiora la bilancia commerciale per l'aumento del valore delle importazioni a cui si contrappone un rallentamento dell'export del settore<sup>18</sup>.

### ***Suini***

Nel 2023, la produzione UE di carne suina è diminuita del 6,6%, tuttavia, in corrispondenza di prezzi dei mangimi in discesa nei primi due mesi del 2024 si è evidenziato un aumento dell'offerta (+5,3%). Dopo il -20% dello scorso anno si conferma l'andamento negativo delle esportazioni UE anche nei primi due mesi del 2024 (-4,7%), a causa della riduzione della domanda cinese. In calo i prezzi dei suini da macello, sebbene ancora assestati su livelli elevati<sup>19</sup>.

Nel 2024 si segnala un leggero recupero dell'offerta di capi destinati al macello (+0,6% nel periodo gennaio-aprile), in corrispondenza di un progressivo calo dei costi di produzione (in particolare dei mangimi). Nei primi mesi dell'anno, nonostante il rallentamento dei prezzi, si è registrato un forte calo dei

---

<sup>18</sup> Fonte: Ismea Mercati – Report Agrimercati

( <https://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13193> )

Ismea Mercati - Tendenze Bovino da carne n.1/2024 - Settembre 2024

<sup>19</sup> Fonte: Ismea Mercati - Tendenze Suino n.1/2024 - Giugno 2024

consumi domestici di carni suine fresche (-7,5% in volume) e salumi (-4,0% in volume), con una riduzione generalizzata che ha interessato tutte le principali categorie e che è stata particolarmente accentuata per i prodotti di fascia alta. Permangono forti criticità per la filiera, dalla Peste suina africana alle limitazioni all'export e costi di produzione ancora elevati. I prezzi alti spingono i consumatori a ridurre i volumi nel carrello e a preferire prodotti più convenienti<sup>19</sup>.

### **Avicoli**

La filiera avicola 2023 ha mostrato nel 2023 un aumento dell'offerta sia di carni che di uova che ha determinato un calo dei prezzi all'origine, con un aumento degli acquisti di carni avicole. La tendenza è confermata nei primi mesi del 2024, con tendenza ad un riequilibrio dei prezzi<sup>18</sup>.

### **Miele**

L'Italia, può contare su un patrimonio di mieli caratterizzato da elevata qualità e tipicità. L'apicoltura italiana vive diverse criticità sia sul piano produttivo sia su quello del mercato, dovute sia a fattori ambientali (cambiamento climatico, riduzione della biodiversità, inquinamento, diffusione di predatori), che economici. Tra questi ultimi, in particolare, la diminuzione dei consumi e la pressione concorrenziale dovuta al calo dei prezzi di mieli di origine estera (specialmente da Ungheria, Polonia, Ucraina).

La forte dipendenza dall'estero fa sì che le quantità importate (46% del fabbisogno nazionale) siano spesso superiori a quelle prodotte, con conseguente deficit della bilancia commerciale (54 mln €), sia pure in miglioramento rispetto a quello 2022 (-22%)<sup>20</sup>.

### **Prodotti DOP, IGP**

Il valore complessivo della produzione certificata DOP IGP agroalimentare e vinicola nel 2022 supera i 20 mld € (+6,4% su base annua), contribuendo per il 20% al fatturato complessivo dell'agroalimentare nazionale. Il comparto agroalimentare DOP IGP raggiunge 8,85 miliardi di euro (+8,8%), mentre il settore vitivinicolo 11,3 miliardi di euro (+4,6%).

Sul fronte esportazioni le DOP IGP agroalimentari e vitivinicole nel 2022 raggiungono 11,6 miliardi di euro, per un peso del 19% nell'export agroalimentare italiano, risultato della crescita di entrambi i comparti: il cibo con 4,65 miliardi di euro e un +5,8% su base annua e il vino con 6,97 miliardi di euro e una crescita del +10,0%.

Nel mercato interno l'aumento della spesa alimentare dovuto al rialzo generalizzato dei prezzi riguarda anche il cibo e il vino DOP IGP: le vendite nella Grande Distribuzione Organizzata di prodotti IG nel 2022 hanno registrato un +2,7% su base annua e un +8,2% nei primi nove mesi del 2023. I rincari più marcati si registrano nel canale dei discount che, malgrado presenti ancora prezzi medi nettamente più bassi, ha acquisito un ruolo rilevante per le vendite di una significativa quota di prodotti DOP IGP. Inoltre, il ricorso alle vendite in promozione da parte della GDO, pur mostrando una flessione negli ultimi anni, risulta più elevato per le DOP IGP rispetto ai prodotti generici<sup>21</sup>.

Infine, utile ai fini della programmazione operativa dei controlli sul web, è quanto emerso dal monitoraggio effettuato a cura di Origin Italia sul sistema di vendita in rete e sulle piattaforme di food delivery dei prodotti agroalimentari DOP e IGP, che ha evidenziato la poca trasparenza nell'utilizzo di nomi molto vicini a quelli della IG e che non sempre le IG sono citate in maniera corretta.

---

<sup>20</sup> Fonte: Ismea Mercati – Api e Miele

( <https://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/11222> )

<sup>21</sup> Rapporto Ismea - Qualivita 2023 – Roma, 19 dicembre 2023

## **Prodotti Biologici**

Il 2023, primo anno di applicazione della nuova PAC, ha visto crescere in Italia le superfici investite a biologico e il numero di operatori coinvolti. Gli ultimi dati forniti da ISMEA, indicano un incremento del 4,5% della Sau biologica sul 2022, mentre il numero di operatori (produttori, trasformatori, importatori) cresce dell'1,8%, un ritmo molto più blando rispetto al +7,7% dell'anno precedente.

La Sau biologica è impiegata a seminativi (42,1%), davanti a prati e pascoli (29,7%), colture permanenti (22,8%) e ortaggi (2,5%). La crescita delle superfici ha riguardato soprattutto prati e pascoli e colture industriali e foraggere, mentre hanno perso ettari le proteiche e le produzioni cerealicole. Crescono, seppure a un ritmo più attenuato, le ortive, in un'annata che ha invece confermato la superficie bio complessiva delle coltivazioni permanenti, nonostante le riduzioni di viti, agrumi e frutta fresca, compensate dagli incrementi di ulivi e frutta in guscio.

L'incremento della Sau ha riguardato principalmente le regioni centrali e settentrionali. Il Mezzogiorno mantiene tuttora l'incidenza più elevata, con il 58%.

Oltre alle superfici, sono aumentati gli operatori, che hanno raggiunto il numero complessivo di 94.441 unità, 1.642 in più rispetto al 2022. Il fenomeno ha riguardato soprattutto le circa 84 mila aziende agricole (l'89% del totale degli operatori biologici) e, tra queste, in particolare la componente dei produttori/preparatori, a conferma della tendenza a introdurre in azienda l'attività di prima trasformazione per trattenere una quota maggiore di valore aggiunto.

Sul fronte delle importazioni, interessanti sono i dati relativi ai prodotti bio importati e relative le percentuali in volume di prodotti biologici in Italia. I principali paesi fornitori sono Turchia (20.3%) con grano, ceci, lenticchie, fagioli, frutta a guscio e frutta congelata, Tunisia (9.8%) con olio di oliva, Pakistan (9.0%) con riso, Ecuador (7.3%) con banane, Perù (7.1%) con banane, caffè, zucchero e cacao.

Nel 2023 i consumi domestici di prodotti biologici relativi al canale della GDO hanno raggiunto i 3,8 mld € a prezzi correnti, con un incremento pari al 5,2% rispetto all'anno precedente, più contenuto rispetto al +8,1% dell'agroalimentare. In volume, i consumi di prodotti biologici sono rimasti stabili (+0,2% sul 2022), mentre l'agroalimentare ha perso l'1,1%. Pertanto, nonostante la spesa alimentare per i prodotti biologici sia cresciuta nel complesso di oltre 191 milioni di euro nel 2023, si registra, per il secondo anno consecutivo, una flessione della quota di biologico sul valore totale dell'agroalimentare italiano, che scende al 3,5%.

Nel dettaglio, sono rimasti pressoché invariati i prezzi all'origine dei prodotti ortofrutticoli e delle uova fresche, mentre si mostrano in crescita le quotazioni del latte fresco (+15,9%) e dell'olio EVO (+14,7%). L'analisi comparativa dei prezzi biologici e convenzionali, per le categorie di ortofrutta e uova, e per l'olio EVO, ha rivelato un andamento rialzista più marcato nel convenzionale rispetto al biologico (EVO +59,5% per il convenzionale e +14,7% per il biologico).

Per quanto concerne i prezzi al consumo, rilevati nella GDO, gli aumenti di prezzo più significativi si evidenziano per i prodotti trasformati e i derivati animali (es. olio, latte) e sono conseguenza sia di un'offerta di materia prima insufficiente, che del generale rincaro dei costi di produzione e trasformazione.

## **Mangimistico**

In Italia sono presenti circa 400-420 mangimifici che producono annualmente circa 15 milioni di tonnellate di mangimi (dati relativi agli ultimi 4 anni)<sup>22</sup>.

Le principali materie prime sono costituite da mais e farine di estrazione di semi oleosi e soia (per metà circa di importazione), orzo e frumento tenero (principalmente di importazione)<sup>23</sup>.

In relazione alle filiere zootecniche interessate, si evidenzia il ruolo guida dell'avicoltura nella produzione

---

<sup>22</sup> Fonte: Elaborazione Ismea per Focus group di analisi del rischio c/o ICQRF, 15/10/2024

<sup>23</sup> Ismea- Tendenze e Dinamiche Recenti Lattiero caseari – dicembre 2023, Dai aggiornati con la presentazione del Dott. C. Montanaro (Ismea) nel corso della riunione del focus group del 15/10/2024

di mangimi, dovuto alla ripresa di tale comparto. Ancora in diminuzione invece la richiesta di mangimi per i suini, su cui pesano gli effetti della Peste suina africana, mentre risulta sostanzialmente stabile la produzione di mangimi per il settore bovino. Continua la crescita dell'alimentazione per gli animali domestici da compagnia (*pet food*)<sup>24</sup>.

### Frodi al bilancio comunitario

La PAC (Politica Agricola Comune) è la più importante e la più complessa delle politiche dell'Unione Europea e viene riformata mediamente ogni 7 anni. Essa assorbe circa metà del bilancio comunitario ed è finalizzata sostanzialmente a:

- offrire sussidi e prezzi garantiti agli operatori del comparto agricolo, con l'ottica di creare un regime di sostegno al reddito degli agricoltori, affinché non vi sia un abbandono del settore agricolo;
- incentivare una produzione mirata alle necessità della popolazione U.E. e disincentivare le sovrapproduzioni nel comparto agricolo che abbatterebbero i prezzi (quindi, si verrebbe a creare un presupposto antitetico alla *ratio* della PAC: *prezzi garantiti agli operatori e sostegno al reddito*) a discapito dell'equilibrio di mercato fra la domanda e l'offerta.

La riforma della PAC inizia nel 2003, anno in cui entra in vigore una nuova modalità di Pagamento Unico Aziendale<sup>25</sup> che è disaccoppiato dalla produzione. Il c.d. "*disaccoppiamento*" permette all'agricoltore di svincolarsi dalle colture a cui era destinato l'aiuto comunitario nel passato, lasciando libera scelta circa le coltivazioni da effettuarsi, in base alle richieste di mercato, per colmare il divario tra domanda ed offerta. Tutto ciò, al fine di evitare le distorsioni sui prezzi che sino al 2005 venivano a crearsi, giacché il sostegno del reddito agricolo era strettamente legato alla produzione dichiarata ed a particolari tipi di prodotti.

Il momento storico di depressione economica, legata alla pandemia, ha reso necessari ulteriori interventi straordinari anche in ambito agricolo. Il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste ha proposto e ottenuto finanziamenti per diversi miliardi di euro, che verranno destinati per progetti nel settore agroalimentare, della pesca e acquacoltura, forestale e florovivaistico. Il PNRR<sup>26</sup> prevede un pacchetto d'investimenti e riforme che sono finalizzate alla rimozione degli ostacoli che hanno bloccato la crescita economica dei Paesi nel periodo pandemico. Il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste è titolare delle seguenti misure:

- a) Sviluppo logistica per i settori agroalimentare, pesca e acquacoltura, silvicoltura, floricoltura e vivaismo, con una dotazione di 800 milioni di euro;
- b) Parco Agrisolare, con una dotazione di 1,5 miliardi di euro;
- c) Innovazione e meccanizzazione nel settore agricolo ed alimentare, con una dotazione di 500 milioni di euro;
- d) Investimenti nella resilienza dell'agro-sistema irriguo per una migliore gestione delle risorse idriche, con una dotazione di 880 milioni di euro;
- e) Contratti di filiera e di distretto, con una dotazione di 1,2 miliardi di euro (finanziati con risorse a valere sul Fondo per gli investimenti complementari al PNRR).

Complessivamente il Masaf ha il compito di gestire risorse pari a 4,88 miliardi di euro, con il raggiungimento degli obiettivi nell'anno 2026.

In sintonia si è mossa la PAC 2023-2027<sup>27</sup> che ha lo scopo di continuare l'approvvigionamento di cibo alla popolazione dell'UE con l'obiettivo di mantenere attivo il settore agricolo, evitando lo spopolamento

---

<sup>24</sup> Fonte: ASSALZOO, comunicato 29/05/2024 dell'assemblea nazionale di Brescia (in rivista "Alimenti & Mangimi")

<sup>25</sup> Norme di riferimento principali in ordine alla PAC dal 2003 al 2010 Reg.(CE) n.1782/03, Reg.(CE) n.1783/03, Reg.(CE) n.795/04, Reg.(CE) n.796/04, D.M. n.1628 del 20/07/04, D.M. n.1787 del 05/08/04 e D.M. n.2026 del 24/09/04. Ulteriori norme entrate in vigore a partire dal 2010 al 2013: Reg.(CE) n.73/2009, Reg.(CE) n. 1120/09, Reg. (CE) n. 1121/09 e 1122/09 (e il DM 9 dicembre 2009. Per la campagna 2014 si applica inoltre: Reg. (UE) 1310/2013 e prec.

<sup>26</sup> Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, che prevede un pacchetto d'investimenti e riforme, incluse quelle in agricoltura, finalizzate alla rimozione degli ostacoli che hanno bloccato la crescita economica.

<sup>27</sup> La PAC 2023-2027 è basata sui: Regg. (UE) 2115- 2116- 2117- 2289- 2290 del 2021 e Regg. (UE) 127-128-129-1172-1317 del 2022

delle aree rurali, mantenendo un adeguato reddito agli agricoltori. Dal 1° gennaio 2023 è partita la nuova PAC che rimodula lo strumento degli aiuti sui 12,5 milioni di ettari ammissibili a contributi sul territorio nazionale, con particolare attenzione alle aziende agricole medio-piccole detenute da *Agricoltori in attività*<sup>28</sup>, rafforzando il contributo dell'agricoltura al raggiungimento degli obiettivi ambientali e climatici che si prefigge l'UE, consentendo a ogni Stato membro una maggiore flessibilità delle dotazioni assegnate per poterle adattare alle condizioni locali<sup>29</sup>. Le novità partono dalla presentazione e approvazione del Piano Strategico Nazionale (PSN)<sup>30</sup>, da parte della Commissione europea, che rappresenta uno strumento di programmazione e gestione delle politiche agricole di un paese, con monitoraggio in corso d'opera.

Le innovazioni essenziali della nuova PAC:

- riduzione del sostegno di base al reddito (*c.d. Pagamento Unico*); sostegno redistributivo;
- scomparsa del *greening*, sostituito con 5 eco-schemi<sup>31</sup>, ognuno dei quali avrà una dotazione finanziaria autonoma;
- ricalcolo dei titoli di pagamento (diritti all'aiuto);
- nuovo Agricoltore, con età dai 41 ai 60 anni che s'insedia per la prima volta in azienda;
- sostegno complementare per Giovani Agricoltori<sup>32</sup>;
- innalzamento della soglia dei pagamenti minimi;
- condizionalità rafforzata<sup>33</sup>;
- sostegni accoppiati rinforzati.

I due pilastri, il **Fondo Europeo Agricolo di Garanzia (FEAGA)** utilizzato per i pagamenti diretti di sostegno al reddito degli agricoltori ai mercati e il **Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FEASR)** finalizzato alla salvaguardia dell'ambiente e del territorio, nella nuova PAC sono complementariamente integrati fra loro al fine di creare un'economia circolare, con impegni nel PSR in materia di clima, ambiente, vincoli naturali e territoriali, investimenti sull'irrigazione e sulla raccolta delle acque, cambio generazionale, gestione del rischio, cooperazione, scambio di conoscenze, diffusione dell'informazione e assistenza tecnica. Tutti elementi atti a supportare la crescita virtuosa delle imprese agricole rafforzandone la redditività e mirando anche all'obiettivo della transizione ecologica voluta dall'UE.

Ai cospicui incentivi pubblici, volti a favorire l'esercizio d'impresa in aree cd. "svantaggiate" o per realizzare opere infrastrutturali finalizzate a una maggiore produzione sostenibile e qualitativamente migliore, continua ad essere fortemente interessata anche la criminalità organizzata. Il formale possesso dei terreni agricoli, *condicio sine qua non* per attirare gran parte dei contributi PAC, si è ripetutamente concretizzato nel corso degli anni in aree ad alta densità mafiosa.

## Benessere Animale

La salute degli animali rappresenta una componente fondamentale della sicurezza alimentare. Essa è posta al centro della strategia dell'Unione Europea "Farm to Fork" ed è parte integrante dell'approccio "One Health", significando che la salute umana è intimamente interconnessa con la salute animale ed ambientale.

---

<sup>28</sup> Requisito basilare per ottenere le erogazioni in agricoltura, definizione data dagli artt. 3-4 del Reg. 2115 del 2021 e ripresa dall'art.4 del DM 23/12/2022.

<sup>29</sup> I progetti, le misure ed i programmi potranno essere adeguati alle realtà regionali, trasferendo finanziamenti dal Primo al Secondo pilastro, dalla DUP al PSR e viceversa.

<sup>30</sup> PSN approvato il 2 dicembre 2022 dalla Commissione, saranno messi a disposizione circa 35 mld in 5 anni

<sup>31</sup> ECO 1: pagamento finalizzato al benessere degli animali; ECO2: favorevole all'inerbimento delle colture permanenti; ECO3: salvaguardia degli olivi d'interesse paesaggistico; ECO4: avvicendamento colture leguminose e foraggere; ECO5: favorire gli insetti impollinatori.

<sup>32</sup> Il Giovane Agricoltore deve aver un'età fra i 18 e i 40 anni, s'insedia per la prima volta in un'azienda agricola e ricopre il ruolo di "capo azienda".

<sup>33</sup> Costituita da una *condizionalità ambientale*, che prevede: il mantenimento dei prati permanenti, protezione zone umide e torbiere (dal 2025), rotazione delle colture, destinazione del 4% della superficie aziendale a seminativi per usi non produttivi, divieto di conversione e aratura dei prati permanenti; e una *condizionalità sociale*, sarà obbligatoria dal 2025, che prevede: buone e sicure condizioni di lavoro per gli addetti all'agricoltura e sicurezza di macchine e attrezzature. Le violazioni alla condizionalità comporterà sanzioni amministrative, con riduzione dei pagamenti diretti e sino alla perdita dell'intero contributo.

Lo stretto legame esistente tra salute animale e benessere animale è oggi considerato uno dei principi fondamentali della sostenibilità, al pari di quelli economici, sociali ed ambientali. Fattori di stress e condizioni di scarso benessere possono determinare, tra l'altro, negli animali una maggiore predisposizione alle malattie trasmissibili, incidere sulla risposta ai farmaci, influenzare la salubrità dei prodotti derivati rappresentando così un potenziale rischio per i consumatori.

Risulta quindi necessario un approccio integrato al benessere animale per rendere più incisivi ed efficienti gli interventi di prevenzione, controllo e riduzione del rischio.

In tale contesto il Ministero della Salute, Autorità competente ai sensi dell'art. articolo 2 del decreto legislativo 2 febbraio 2021 n. 27, con il supporto del Centro di Referenza Nazionale per il Benessere Animale (CReNBA) istituito presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna, ha promosso e realizzato nel 2017 una piattaforma informatica, denominata Classyfarm, inserita nel portale nazionale della veterinaria ([www.vetinfo.it](http://www.vetinfo.it)), che elabora una notevole mole di dati (tra cui anche quelli relativi al benessere animale) provenienti da diverse fonti con l'obiettivo di effettuare un'analisi del rischio per la sanità pubblica connesso con la gestione degli allevamenti zootecnici<sup>34</sup>.

Sulla base dei risultati dell'elaborazione di tali dati, il Ministero della Salute, effettua una valutazione e una categorizzazione del rischio dei singoli allevamenti, redigendo annualmente il Piano Nazionale Benessere Animale che rappresenta quindi il documento fondamentale per l'applicazione sul territorio nazionale dei principi stabiliti dalle norme europee in materia di benessere, igiene e sanità animale<sup>35</sup>.

Allo scopo di rendere agevoli, uniformare e validare le procedure di controllo e di raccolta dei predetti dati, il Ministero della Salute ha inoltre sviluppato ed introdotto con il Piano Nazionale Benessere Animale, quale strumento di lavoro, apposite check list per le specie animali oggetto di controllo<sup>3</sup>, anche ai fini della verifica del rispetto dei relativi Criteri di Gestione Obbligatori (CGO) previsti dalla Condizionalità (allegato II del regolamento (UE) n. 1306/2013) per ottenere i finanziamenti destinati dall'Unione Europea agli allevatori, nell'ambito della PAC.

### 3. Analisi del rischio, fattori di rischio e potenziali linee di intervento

Si premette che in, relazione allo specifico settore, le attività di controllo potranno essere intensificate nel corso dell'anno in funzione di vari fattori di rischio come, ad esempio:

1. il periodo di raccolta della materia prima
2. l'eventuale carenza di prodotto nazionale e il conseguente aumento di importazioni
3. il crollo dei prezzi di mercato, anche al fine di contrastare pratiche commerciali sleali

#### 3.1 Vitivinicolo

**Fattore di rischio:** *Creazioni di giacenze contabili fittizie*

Le criticità legate agli eventi climatici avversi potranno determinare dei cali produttivi per determinati vini particolarmente richiesti dai mercati e pertanto i produttori potrebbero essere indotti a registrare introduzioni di uve o prodotti a monte del vino per quantitativi maggiori rispetto a quelli realmente ottenuti,

---

<sup>34</sup> Fonte Classyfarm, 28 gennaio 2025, pagina web: <https://www.classyfarm.it/index.php/what-it>

<sup>35</sup> Fonte Ministero della Salute, 28 gennaio 2025, pagina web: [https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_6.jsp?lingua=italiano&id=1750&area=sanitaAnimale&menu=benessere](https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1750&area=sanitaAnimale&menu=benessere)

al fine di crearsi una giacenza contabile utile per soddisfare le richieste con altri vini, introdotti *in nero*, attribuendogli altra origine/denominazione/annata.

**Potenziali linee di intervento:**

- campagna di controlli *ad hoc* riguardante la verifica puntuale ed accurata delle giacenze fisico-contabili così da impedire la creazione di giacenze contabili “maggiorate”;
- verifica, mediante controlli stradali operati in collaborazione tra diversi organi di controllo, delle movimentazioni di prodotti vitivinicoli;
- verifica della tracciabilità dei prodotti e della coerenza tra origine o provenienza effettive ed eventuali indicazioni geografiche dichiarate.

**Fattore di rischio:** *origine ed etichettatura vini spumanti*

Il vino come altri beni di consumo vede anche delle tendenze, delle mode, legate a determinati periodi. Tra le tendenze più evidenti osservate vi è la buona tenuta del mercato nei consumi di vino spumante. Per questa ragione, si ritiene opportuno effettuare campagne di controllo ad hoc su questa tipologia di vino DOC e DOCG.

**Potenziale linea di intervento**

- campagna di controlli riguardante il rispetto dell'origine delle uve per vini ad indicazione geografica e delle pratiche enologiche autorizzate in conformità alla normativa unionale e nazionale.
- verifica delle etichette presenti sul mercato, sia tradizionale che elettronico, con particolare riferimento all' utilizzo ingannevole di denominazioni registrate a livello unionale.

**Fattore di rischio:** *Disallineamento valori analitici vini a DOC o DOCG*

Le analisi chimiche di vini certificati come DOC o DOCG, spesso risultano difformi dai valori analitici riportati dai certificati emessi dagli OdC, a volte a causa di manipolazioni effettuate sul prodotto certificato prima dell'immissione in commercio (es. dolcificazione, tagli) non dichiarate dalla cantina a volte per una vera e propria sostituzione del prodotto certificato con altro di più bassa qualità.

**Potenziale linea di intervento:**

- campagna di controlli ad hoc riguardante prelievi ed analisi dei vini in bottiglia certificati come DOC o DOCG e incentrata sulle DOP più diffuse in ambito nazionale. Per tale campagna, i campioni devono essere sottoposti ad un protocollo analitico mirato ai parametri più frequentemente difformi rispetto alle certificazioni degli OdC (grado alcolico, estratto secco, zuccheri residui).

**Fattore di rischio:** *Illecita movimentazione di prodotti vitivinicoli*

Movimentazione di prodotti vitivinicoli illecita poiché scortati da documenti di accompagnamento (DDT, MVV) moltiplicati e manomessi, sia convalidati con microfilmatrice sia con altre procedure. In particolare, l'utilizzo di convalida con microfilmatrice, consentito dall'attuale quadro normativo, presenta alcune problematiche nei controlli legate sia all'impossibilità di avere informazioni preventive sulla movimentazione di prodotti vitivinicoli sfusi sia, a posteriori, per l'utilizzo non-conforme che per l'obsolescenza della tecnologia utilizzata e la possibilità di convalida via PEC.

**Potenziali linee di intervento:**

- intensificazione delle attività di controllo presso gli operatori che ancora utilizzano il sistema delle microfilmatrici per la vidimazione dei documenti di trasporto;
- cooperazione tra l'ICQRF e gli altri organi di controllo più capillarmente operanti su strada, nei porti e nei punti di frontiera (Guardia di Finanza, Polizia Stradale, Carabinieri, Capitaneria di Porto,

Agenzia delle Dogane e dei Monopoli) per acquisire i riferimenti dei documenti di accompagnamento, in particolare per le introduzioni dall'estero e relative destinazioni;

In particolare: focalizzare i controlli sui prodotti introdotti in Italia dal mercato intra-comunitario, ottimizzando la collaborazione da parte delle Capitanerie di Porto;

- riscontro dei dati riportati sui documenti con quanto annotato sui registri di cantina, anche ai fini della coerenza tra origine o provenienza effettive ed eventuali indicazioni geografiche dichiarate.

**Fattore di rischio:** *Illecito utilizzo di particolari menzioni in etichetta*

L'andamento dei consumi dei vini in Italia da ormai molti anni è indirizzato verso prodotti in bottiglia, quasi sempre legati al territorio o a particolari tradizioni (determinati vitigni, vini passiti, ecc.). Negli ultimi tempi una fascia sempre più numerosa di consumatori ha raffinato tale tendenza orientandosi verso prodotti con specifiche menzioni, non soltanto legate al biologico ma anche con riferimenti a sistemi produttivi etici e a basso impatto ambientale (es. vini naturali, viticoltura sostenibile, vini vegani, ecc.).

Costituendo tali riferimenti un valore aggiunto sul mercato, alcuni produttori potrebbero immettere sul mercato vini con etichette ingannevoli o fuorvianti.

**Potenziali linee di intervento:**

- verifica delle etichette presenti sul mercato, sia tradizionale che elettronico, e analisi e confronto con i dati dei registri vitivinicoli, dei fascicoli aziendali e le ortofoto,
- intensificazione nelle attività di prelevamento di vini recanti in etichetta menzioni che risultino particolarmente attraenti per gli acquirenti.

**Fattore di rischio:** *Etichettatura*

A seguito dell'entrata in vigore del Regolamento della Commissione Europea n. 2021/2117, per i vini e i prodotti vitivinicoli aromatizzati, prodotti dopo la data dell'8 dicembre 2023, diventa obbligatoria la presenza dell'indicazione in etichetta della lista degli ingredienti e la dichiarazione nutrizionale.

**Potenziali linee di intervento:**

- verifica del rispetto della normativa unionale in materia di etichettatura da parte degli operatori.

**Fattore di rischio:** *incremento dell'interesse di mercato per i prodotti diversi dai vini tradizionali (a bassa gradazione, dealcolati, bevande di fantasia, no-sugar, ecc.)*

**Potenziali linee di intervento:**

- indirizzo dei controlli verso questi prodotti.

### 3.2 Oleario

**Fattore di rischio:** *Nazionalizzazione oli EVO esteri*

Considerate le stime produttive per la campagna 2024/25, potrebbe diventare particolarmente importante il rischio della fraudolenta nazionalizzazione degli oli extravergini di oliva provenienti da altri Stati membri dell'UE quali Spagna e Grecia nonché da Paesi Terzi, segnatamente Tunisia.

Tale pratica è diffusa poiché economicamente vantaggiosa data la differenza di prezzi tra gli oli che possono vantare l'origine nazionale e quelli provenienti dall'estero che si attestano su quotazioni sensibilmente inferiori.

La pratica è realizzata attraverso artifici contabili che permettono lo scambio dell'origine da UE/non-UE a "100% prodotto italiano" secondo un consolidato schema che prevede:

- approvvigionamento cartolare di olio italiano, talvolta anche biologico, presso soggetti la cui funzione è proprio quella di emettere false fatture di tale olio (fenomeno molto diffuso in Calabria e in Puglia);
- smaltimento cartolare dell'olio UE/non-UE effettivamente acquistato destinandolo, solo sulla carta, a soggetti terzi compiacenti con le seguenti modalità:
  - declassamento a lampante;
  - cessioni tal quale.

Così operando, l'olio UE/non-UE che rimane fisicamente giacente in magazzino perde la scomoda origine e diviene, grazie alla sopraccitata copertura contabile fittizia, nazionale e anche biologico, a seconda dei casi.

**Potenziali linee di intervento:**

- attenta analisi dei flussi di oli lampanti ed esame delle reali capacità produttive dei fornitori;
- piani mirati di controllo come efficace strumento di contenimento del fenomeno.

**Fattore di rischio:** *Fittizie produzioni di olive e falsa molitura di olive*

Fittizie produzioni di olive italiane giustificate da nuove superfici olivetate, o olive di origine furtiva, e da frantoi compiacenti al fine di coprire cartolarmente la provenienza estera o furtiva di oli extravergini per farli assurgere ad oli di produzione nazionale

**Potenziali linee di intervento:**

- azioni di controllo sull'olio extravergine di oliva 100% italiano.
- specifici controlli sui consumi energetici dei frantoi ritenuti sospetti per accertare la compatibilità con i quantitativi delle olive lavorate.
- programmare verifiche incrociate tra le informazioni annotate in seno ai registri di carico e scarico e i riscontri di tipo operativo utili al fine di accertare il reale volume di olive molite nella campagna produttiva.

**Fattore di rischio:** *Oli di semi colorati*

L'elevato differenziale tra i prezzi degli oli di oliva e quelli degli altri oli vegetali potrebbe incentivare la contraffazione degli oli extravergini di oliva attraverso la sostituzione con oli di semi colorati con clorofilla e  $\beta$ -carotene da parte di soggetti che spesso utilizzano locali non dichiarati (garage, sottoscala abitazioni, ecc.), dotati di tank e/o piccoli serbatoi di acciaio per stoccare la materia prima e di linee di imbottigliamento artigianali, riportando in etichetta società inesistenti o, addirittura, rinomati marchi commerciali clonati.

La frode è semplice da smascherare perché, com'è ben noto, questi oli sono inodori ed all'esame organolettico non possono assolutamente apprezzarsi i sentori tipici degli oli EVO, tantomeno i loro difetti.

La loro commercializzazione avviene spesso negli esercizi commerciali del canale Ho.Re.Ca. nonché negli esercizi commerciali di prossimità quali panifici, fruttivendoli, piccoli negozi, ecc.

**Potenziale linea di intervento:**

- controlli presso gli esercizi commerciali Ho.Re.Ca. e di prossimità, come anche ai magazzini all'ingrosso che spesse volte li riforniscono. Date le caratteristiche organolettiche di tali oli, l'attività di controllo deve almeno prevedere un semplice screening olfattivo e degustativo, che in taluni casi potrebbe rivelarsi sufficiente per sospettare la frode.

**Fattore di rischio:** *Oli irregolari all'esame organolettico*

La percentuale di irregolarità riscontrate al panel-test per non conformità alla categoria dichiarata (oli vergini di oliva e/o oli di oliva lampanti - c.d. lampantini - commercializzati come oli EVO) è decisamente superiore a quella riferibile alle analisi chimiche. Tale irregolarità la si riscontra più di frequente nelle miscele di oli di origine UE vendute a basso prezzo nella GDO e/o destinati ai mercati di paesi non produttori (Nord-Est Europa).

**Potenziale linea di intervento:**

- innalzare il livello di attenzione verso gli oli EVO destinati ai mercati esteri attraverso una mirata attività di prelievo campioni presso gli operatori maggiormente interessati dalle segnalazioni di irregolarità, senza trascurare i prodotti venduti alla GDO a prezzi non compatibili con l'origine e/o la categoria dichiarata.

Inoltre, per migliorare l'efficacia dell'attività ispettiva nel settore, è necessario:

- potenziare l'esame dei registri telematici, in modo da rendere agevole l'individuazione della composizione ovvero dei serbatoi di provenienza di un determinato lotto di prodotto, al fine di rendere maggiormente efficaci i controlli di rintracciabilità;
- potenziare i metodi e gli strumenti analitici con particolare riferimento all'introduzione, nel ventaglio delle prove da svolgere, di prove riguardanti il profilo genetico varietale degli oli dichiarati "100% Italiano" al fine di appurare l'eventuale miscelazione con prodotti esteri;
- cooperazione tra l'ICQRF e gli altri organi di controllo nei punti di frontiera (Guardia di Finanza e Agenzia delle Dogane e dei Monopoli) per intercettare eventuali partite sospette e verificare la conformità alla categoria dichiarata.

**Fattore di rischio:** *Traffici di oli sofisticati da Paesi terzi*

Si registrano importazioni da alcuni Paesi terzi (es. Albania), verso la Puglia, di oli extra vergini di oliva sofisticati per aggiunta di oli di semi.

**Potenziali linee di intervento:**

- Incrementare i controlli presso porti della costa orientale italiana di maggiore interesse per i traffici intra-UE di oli vegetali, in collaborazione con ADM e Capitanerie di Porto.

**Fattore di rischio:** *Olio di oliva lampante*

Dati gli elevati prezzi che ormai raggiungono anche gli oli lampanti e a seguito di quanto dimostrato in recenti indagini di P.G., risulta particolarmente rischioso il fenomeno di fraudolente aggiunte di oli di semi e/o di oli vegetali esausti.

In tal senso appaiono sospette alcune triangolazioni tra frantoi, imbottiglieri e raffinerie. In particolare, taluni frantoi di Puglia, Sicilia e Calabria producono esclusivamente oli lampanti, ceduti ad imbottiglieri e non a raffinerie.

**Potenziali linee di intervento:**

- Si propone di aumentare i controlli ispettivi analitici degli oli di oliva lampanti e delle loro reali giacenze.
- Incrementare i controlli sottoponendo ad esame i depositi per i quali si è registrato un accumulo anomalo di tali oli nel corso degli ultimi due/tre anni.

**Fattore di rischio:** *Condimenti a base di oli di semi ed oli extravergini di oliva*

Altra criticità è quella dei condimenti a base di oli di semi ed oli extravergini di oliva, per i quali è necessario verificare la veridicità delle indicazioni in etichetta, rispetto sia alla qualità sia alla percentuale di olio extra vergine di oliva utilizzato.

**Potenziali linee di intervento:**

- Controlli volti a determinare sia la percentuale degli oli extravergini dichiarata in etichetta che la qualità degli stessi
- Esaminare le schede di tracciabilità ed effettuare controlli, attraverso i registri telematici, sui fornitori.
- Campionamenti per determinare la bontà di quanto dichiarato in etichetta.

**Fattore di rischio:** *Industrie conserviere*

Critico risulta essere l'utilizzo nell'industria conserviera di oli lampanti.

**Potenziali linee di intervento:**

- Campionamenti di varie categorie di oli di oliva al fine di scongiurare il rischio che quelli non edibili (lampanti) possano essere utilizzati nel ciclo produttivo.
- Programmare un numero maggiore di controlli ispettivi ed analitici a carico dei soggetti produttori e grossisti di oli di oliva raffinati.

**Fattore di rischio:** *Controlli on-line*

Degno di menzione il fenomeno dei traffici illeciti che si verifica on-line soprattutto sul Market place di Facebook: spesse volte si assiste ad offerte degli oli extravergini a prezzi troppo bassi rispetto a quelli di mercato. In realtà potrebbe trattarsi di oli di semi spacciati da sedicenti commercianti che non possiedono neanche i registri telematici imposti dalla vigente normativa.

**Potenziali linee di intervento:**

- Verifiche mirate alla commercializzazione sul *Market Place di Facebook* e/o altre piattaforme utilizzando, quando possibile, lo strumento del *Mystery shopping*.

### **3.3 Lattiero caseario**

**Fattore di rischio-***Tutela dei formaggi a indicazione geografica*

Nell'ambito delle produzioni a indicazione geografica nel settore lattiero-caseario, l'analisi del rischio basata, tra l'altro, sull'esame dei dati congiunturali, sugli esiti delle pregresse attività e sulle conoscenze delle realtà produttive, ha permesso di evidenziare le seguenti criticità:

- utilizzo di latte "extra-filiera" o privo di documentazione giustificativa;
- utilizzo di cagliata congelata e/o di provenienza estera;
- utilizzo di latte, sottoposto a trattamento termico, nella produzione di formaggi a DOP il cui disciplinare di produzione prevede l'utilizzo esclusivo di latte crudo;
- utilizzo di latte di specie diverse da quelle previste nel disciplinare di produzione o dalla normativa generale;
- utilizzo di grassi estranei;
- eccessiva quantità di crosta nei formaggi grattugiati quali Grana Padano DOP e Parmigiano Reggiano DOP;

- mancata adozione di sistemi idonei a garantire la tracciabilità del latte di bufala prodotto quotidianamente destinato alla produzione di Mozzarella di Bufala Campana DOP
- usurpazione, imitazione o evocazione di una denominazione protetta, o del segno distintivo o del marchio, nella designazione e presentazione del prodotto anche nelle vendite a distanza.

**Potenziale linea di intervento:**

- controlli di tracciabilità, in particolare per la verifica dell'origine geografica delle materie prime per prodotti DOP come Pecorino Romano Pecorino Toscano e Mozzarella di Bufala Campana, e potenziamento dell'attività analitica, con particolare riguardo alla verifica della quantità di crosta nei formaggi grattugiati (metodologia analitica in via di definizione)
- potenziamento dei controlli ai punti di ingresso e/o primi destinatari, trasportatori e trasformatori di latte ovino e bufalino.

**Fattore di rischio:** *Formaggi con composizione non conforme alle norme*

Nell'ambito delle produzioni lattiero-casearie in generale, l'analisi del rischio basata, tra l'altro, sull'esame dei dati congiunturali, sugli esiti delle pregresse attività e sulle conoscenze delle realtà produttive, ha permesso di evidenziare le seguenti criticità:

- indicazioni irregolari sull'origine italiana delle materie prime utilizzate per la loro produzione;
- utilizzo di latte di specie diverse da quelle dichiarate in etichetta;
- utilizzo di conservanti o additivi non dichiarati o non consentiti;
- utilizzo di grassi estranei nei formaggi a pasta filata e, in particolare, nei prodotti di grosso formato utilizzati dalle pizzerie e/o nell'industria di produzione dei piatti pronti;
- mancato rispetto delle disposizioni in materia di informazioni obbligatorie sugli alimenti preimballati;
- mancato rispetto delle disposizioni in materia di vendita degli alimenti non preimballati;
- mancato rispetto delle disposizioni in materia di presentazione delle informazioni obbligatorie in alimenti venuti a distanza.

**Potenziale linea di intervento:**

- controlli di tracciabilità, documentali e, soprattutto, attività analitica operando i campionamenti prioritariamente tra gli operatori del settore Ho.Re.Ca;
- intensificazione dei controlli sulle indicazioni obbligatorie degli alimenti imballati e preimballati e nel commercio elettronico.

**Fattore di rischio:** tutela del comparto latte di bufala  
Nell'ambito del comparto latte di bufala, l'analisi del rischio basata, tra l'altro, sull'esame dei dati congiunturali, sugli esiti delle pregresse attività e sulle conoscenze delle realtà produttive, ha permesso di evidenziare diverse criticità:

- elevate quantità di latte di bufala stoccato presso diversi siti, anche congelato e/o concentrato;
- mancanza di un registro che raccolga tutte le informazioni atte a garantire la tracciabilità del prodotto;
- scarsa chiarezza nelle registrazioni ufficiali;
- elevata produzione di latte

**Potenziale linea di intervento:**

- rilevazione delle giacenze fisiche di latte fresco, latte congelato, semilavorati freschi e semilavorati congelati

- esecuzione di bilanci di massa tra materie prime introdotte e prodotti ottenuti;
- controlli di tracciabilità sui lotti di produzione dei prodotti caseari ottenuti rilevando eventuali incongruenze quantitative o doppie lavorazioni (DOP e NON DOP).

### 3.4 Ortofrutta

#### **Fattore di rischio:** *Falsa dichiarazione di origine nazionale*

L'aumento dei costi di produzione che ha colpito tutte le fasi dell'attività, dal riscaldamento delle serre ai carburanti per la movimentazione dei macchinari, dalle materie prime ai fertilizzanti, dal costo degli imballaggi alla logistica, fa aumentare il rischio di illecito utilizzo dell'origine italiana per prodotti esteri, in considerazione della preferenza accordata dagli acquirenti ai prodotti italiani o per far fronte ad obblighi contrattuali con la GDO ed evitare le penali per mancata fornitura di prodotti con le caratteristiche richieste.

#### **Potenziale linea di intervento:**

- Controlli di tracciabilità e di rintracciabilità lungo tutta la filiera con particolare attenzione per i prodotti venduti ai consumatori finali presso la GDO.

#### **Fattore di rischio:** *Commercializzazione di ortofrutta convenzionale come Biologica*

Gli ortofrutticoli, sia freschi che trasformati, continuano a rappresentare una buona quota dei prodotti biologici commercializzati con il rischio di vendita di prodotti convenzionali come prodotti biologici anche in considerazione del più alto livello dei prezzi e delle richieste di particolari fasce della popolazione.

#### **Potenziale linea di intervento:**

- campagne di controllo specifiche per i prodotti maggiormente a rischio per le particolari congiunture produttive e di mercato. I controlli sono svolti attraverso verifiche di natura documentale e di tipo qualitativo mediante il prelievo e le analisi di campioni.

#### **Fattore di Rischio:** *Filiere clandestine*

L'aumento della presenza sul territorio italiano di comunità provenienti da aree extra UE, comporta l'aumento del rischio di introduzione, attraverso canali d'importazione non ufficiali, di vegetali, prodotti vegetali e altri oggetti, in particolare semi, non certificati e non tracciabili, soggetti a controllo fitosanitario, senza la documentazione prescritta, o con documentazione non conforme alla normativa unionale di settore, finalizzato alla realizzazione di vere e proprie "filiere clandestine agroalimentari parallele" destinate alla produzione di ortaggi vari definiti commercialmente "etnici". Questi ortaggi, tipicamente utilizzati nelle tradizioni culinarie esotiche, possono costituire, anche in relazione al generale principio di precauzione, un vettore potenziale della diffusione di organismi nocivi minacciando le produzioni agricole autoctone nonché il patrimonio forestale.

#### **Potenziale linea di intervento:**

- Controlli in campo dei produttori primari attraverso il coinvolgimento delle Autorità competenti ai controlli specifici in materia ovvero le Amministrazioni Comunali, i Servizi ASL di Sicurezza Alimentare, nonché i Servizi Fitosanitari Regionali al fine di scongiurare la diffusione di microrganismi patogeni e nocivi per le specie vegetali autoctone presenti sul territorio nazionale;
- Controlli di tracciabilità e di rintracciabilità lungo la filiera con particolare attenzione ai grossisti del mercato ortofrutticolo, ai venditori ambulanti, in molti casi identificabili negli stessi produttori primari nonché ai supermercati che pongono in vendita queste particolari tipologie di prodotti.

Infine, per l'individuazione di specifiche produzioni a rischio di illeciti occorre considerare che il settore ortofrutticolo, più di altri, è fortemente influenzato da fattori meteorologici e fitosanitari avversi, nonché dall'offerta da Paesi concorrenti, con ripercussioni immediate sui mercati.

Pertanto, azioni mirate di controllo su specifici prodotti ortofrutticoli freschi possono essere pianificate solo a ridosso delle campagne produttive.

### 3.5 Cereali e derivati

**Fattore di rischio:** *Falsa dichiarazione di origine nazionale*

L'aumento dei prezzi e la riduzione dell'offerta dei cereali nazionali, nonché la necessità di rispondere a determinate esigenze merceologiche, determinano il ricorso all'impiego di materie prime di origine non italiana per contenere i costi di produzione dei prodotti derivati e, in considerazione della preferenza dei consumatori per i prodotti da filiera nazionale, risultano criticità legate alla falsa dichiarazione di origine.

**Potenziale linea di intervento:**

- Sulla scorta del programma straordinario di controlli già avviato nel novembre del 2023, dettagliato al punto 5 del presente Piano, saranno effettuati controlli di tracciabilità sulle granelle provenienti da altri Paesi e di rintracciabilità lungo la filiera sui prodotti trasformati, interessando tutti gli scambi commerciali intercorsi così da garantire l'effettivo controllo dell'origine delle granelle. Questa tipologia di controllo, da un lato, richiede un migliore coordinamento delle attività tra le Autorità coinvolte nel controllo, dall'altro garantisce effetti dissuasivi dai comportamenti fraudolenti stante la percezione da parte degli operatori di attività di verifica più stringenti.

**Fattore di rischio:** *Scarsa qualità delle materie prime*

Le stesse ragioni congiunturali (aumento dei prezzi e riduzione dell'offerta), associate alla diffusione di fitopatologie determinate da avverse condizioni atmosferiche che hanno avuto effetti riducendo la qualità delle granelle raccolte, sono la causa di un ulteriore elemento di rischio legato alla qualità delle granelle impiegate per contenere i costi di produzione dei prodotti derivati.

**Potenziale linea di intervento:**

- prelievo campioni per la verifica dei requisiti qualitativi minimi per il mais, per gli sfarinati di frumento tenero e duro e per le paste di semola di grano duro, per evitare l'immissione al consumo di prodotti di qualità inferiore a quanto stabilito.

### 3.6 Settore ittico

**Fattore di rischio:** *Tracciabilità/ etichettatura del pescato e frode in commercio*

Il prodotto ittico deve essere accompagnato dalla prevista documentazione che ne attesti l'origine, dal momento della sua cattura fino ad arrivare al consumatore finale. Ciò consente non solo di risalire lungo tutta la filiera della pesca, ma anche di fornire "la carta di identità" del prodotto quale strumento essenziale per l'informazione e la tutela del consumatore finale. Grazie a tali informazioni, il consumatore viene messo in condizione di poter effettuare delle scelte consapevoli senza essere indotto in errore. L'interruzione della catena, in qualsiasi punto della filiera avvenga, evidenzia dunque una criticità importante nel sistema che, se possibile, deve essere prevenuta o, se individuata, adeguatamente contrastata.

La tutela del consumatore si esplica anche individuando e reprimendo le classiche fattispecie dell'*aliud pro alio*. Per quanto gli obblighi imposti agli esercenti risalgano a molti anni addietro, il dato di fatto che emerge dall'analisi è che esiste ancora un'aliquota di società incapace di adeguarsi,

nonostante le molteplici campagne di sensibilizzazione sul tema, poste in essere anche durante le attività ispettive. Le violazioni di questo primo e rilevante aspetto minano, peraltro, la regolare concorrenza tra operatori.

**Potenziale linea di intervento:**

- Campagne di controllo specifiche per i prodotti maggiormente a rischio per le particolari congiunture di mercato. I controlli sono svolti attraverso verifiche di natura documentale/origine di provenienza e di tipo qualitativo mediante il prelievo e le analisi di campioni.

**Fattore di rischio:** *pesca illegale non dichiarata e non regolamentata (IUU – Illegal unreported and unregulated)*

La pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata, meglio nota con l'acronimo inglese IUU (Illegal, Unreported and Unregulated Fishing), è un fenomeno che ha significative ripercussioni non solo sulla sostenibilità delle risorse biologiche marine ma anche sull'economia del settore ittico. L'attività illegale è esercitata in tutte le acque marittime, sia in alto mare, che in quelle di competenza nazionale, e riguarda tutti gli aspetti e le fasi in cui la pesca si articola, ivi compresa la pesca di specie protette e novellame.

L'impatto negativo della pesca IUU investe il profilo ambientale, in termini di depauperamento degli stock ittici, distruzione e alterazione degli habitat marini, di pesca di esemplari sotto taglia e in zone e tempi vietati, di catture non dichiarate o riportate non correttamente; quello socioeconomico, per la perdita di quote di mercato da parte dei pescatori che operano legalmente, con le relative gravi conseguenze sulle popolazioni costiere degli Stati in via di sviluppo, per le quali le risorse ittiche svolgono un ruolo fondamentale anche sotto i profili della sicurezza alimentare e del contrasto alla povertà.

Ai sensi della normativa vigente, possono essere importati nell'Unione unicamente i prodotti della pesca accompagnati da un certificato di cattura validato dallo Stato di bandiera del peschereccio o dei pescherecci che hanno effettuato le catture da cui sono stati ottenuti i prodotti della pesca.

Le autorità competenti degli Stati membri possono effettuare tutte le verifiche che reputano necessarie. Le verifiche possono consistere, in particolare, nell'esame dei prodotti, nella verifica dei dati contenuti nelle dichiarazioni e dell'esistenza e dell'autenticità dei documenti, nell'esame della contabilità degli operatori e di altre scritture, nell'ispezione dei mezzi di trasporto, compresi i container, e dei luoghi di magazzinaggio e nello svolgimento di indagini ufficiali e altri atti simili, oltre alle ispezioni dei pescherecci in porto.

**Potenziale linea di intervento:**

- Attività di verifica svolte sui certificati di cattura, anche effettuando controlli incrociati (es. verificare se il motopesca appartiene a Stati cooperanti, se il MP non è nella lista delle navi IUU, controllare la zona di pesca e che nella stessa non vi siano divieti di pesca imposti da organizzazioni regionali di gestione pesca come ICCAT, verifica corrispondenza peso, ecc. ...), allo sbarco in porto, alle frontiere e presso gli aeroporti in collaborazione con il personale dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli e delle altre autorità interessate.

**Fattore di rischio:** *Attrezzi, strumenti da pesca non conformi/illegali*

I pescatori italiani ed in generale i pescatori mediterranei usano differenti attrezzi, come concezione, come armamento e come modalità di uso. La specificità dei vari attrezzi, destinati a specie bersaglio diverse, con maglie diverse, evidenziano la complessità della materia. Le modifiche che i pescatori apportano ai loro attrezzi sono continue, questo per renderli più idonei alla cattura di specie di elevato valore economico. Tra i più ricorrenti risulta l'utilizzo di attrezzi non consentiti quali reti di tipo strascico con maglia dell'avansacco romboidale inferiore a 40 mm, azione che comporta una drastica riduzione della selettività degli attrezzi da pesca e la cattura di esemplari ben al di sotto della taglia minima consentita a livello normativo.

Vi sono anche fattispecie di illeciti che riguardano l'attività di pesca ricreativa esercitata mediante l'utilizzo di attrezzi professionali, e pertanto non consentiti.

Tali comportamenti impattano negativamente sul naturale ripopolamento degli stock ittici e sull'imprescindibile concetto di pesca sostenibile.

**Potenziale linea di intervento:**

- attività di controllo mirate a contrastare l'utilizzo di attrezzi non conformi /illegali.

**Fattore di rischio:** *Pescare in zone e tempi vietati e quantitativi superiori alle quote assegnate*

La pesca all'interno delle Aree Marine Protette (AMP) e, più in generale, all'interno delle zone di restrizione della pesca (FRA) è una delle fattispecie più gravi proprio perché incide su ambienti soggetti a particolare tutela per la loro ricchezza naturale e contestuale fragilità, altrettanto grave è la violazione del "fermo pesca" operante per gli attrezzi trainati e l'imposizione di quote massime sbarcabili – e dunque catturabili – che hanno la stessa funzione di limitare i prelievi di risorse marine in taluni casi già con una biomassa in sofferenza.

I piani di gestione pluriennale dell'UE, con l'assegnazione di quote per ogni Stato membro e per determinate specie ittiche, contribuiscono a intensificare gli sforzi per ridurre la pesca eccessiva e migliorare lo stato degli stock ittici nel bacino marittimo, oltre a rafforzare il quadro giuridico per lo sfruttamento sostenibile degli stock, al fine di garantire la redditività del settore della pesca e condizioni di parità per le flotte del Mediterraneo.

La necessità di preservare tali zone, in realtà, stando all'analisi dei dati disponibili, è percepita dalla maggioranza dei pescatori professionisti che, salvo eccezioni, rispetta le prescrizioni. È molto più usuale, invece, che siano individuati soggetti privi di titoli, intenti in attività di pesca in zone e tempi vietati, ovvero pescatori professionisti che non rispettano le quote assegnate.

**Potenziale linea di intervento:**

- potenziamento dell'attività investigativa e di controllo nelle aree di interesse.

### 3.7 Carni

#### **BOVINI**

**Fattore di rischio:** *Nazionalizzazione di bovini o carni estere*

Il mercato delle carni bovine è caratterizzato da una domanda superiore alla produzione e pertanto i volumi importati, sia come capi vivi che come carni, risultano importanti. Considerata la preferenza che i cittadini accordano ai prodotti nazionali può esservi il rischio che prodotti esteri vengano commercializzati come italiani.

**Fattore di rischio:** *Indebito utilizzo di indicazioni facoltative*

Per le carni bovine risultano particolarmente diffuse talune informazioni facoltative e di particolare rilevanza appare l'indicazione "scottona". Si intende per scottona l'animale femmina, di età superiore ai 12 mesi, che non abbia mai partorito. Pertanto, ai fini della categoria merceologica tali carni rientrano nella categoria "bovino adulto" e sono distinguibili dalle carni di altre tipologie di bovini sulla scorta della classificazione SEUROOP nonché, per le carcasse e mezzene, sulla scorta di precisi caratteri morfologici. Le carni di scottona appaiono particolarmente gradite ai cittadini stante la maggiore tenerezza e spuntano prezzi maggiori rispetto al bovino adulto. Tuttavia, trattandosi di carni di soli esemplari femmine e per di più che non abbaino partorito, la loro disponibilità è limitata.

**Potenziale linea di intervento:**

- controlli di tracciabilità finalizzati alla verifica dell'origine e delle indicazioni facoltative.

**SUINI**

**Fattore di rischio:** *commercializzazione di carni in nero*

Continua ad essere attuale la macellazione clandestina di animali e la conseguente vendita in nero delle carni, specie delle cosce, e tale irregolarità risulta oltremodo pericolosa anche per il rischio collegato di diffusione di malattie epidemiche (ad es. peste suina africana – PSA).

**Fattore di rischio:** *commercializzazione irregolare di salumi a Indicazione Geografica a base di carne di suino in nero*

In connessione con la drammatica crisi derivante dalla PSA, nonché dal calo notevole di cosce certificate, particolare attenzione dev'essere data alla verifica del corretto utilizzo della carne prevista dai disciplinari di produzione.

**Potenziale linea di intervento:**

- controlli di tracciabilità finalizzati alla verifica dell'origine delle carni e dei prodotti trasformati (in particolare con indicazione geografica).

**AVICOLI**

**Fattore di rischio:** *Nazionalizzazione di carni estere e verifica utilizzo di carne separata meccanicamente*

Il sempre maggiore utilizzo di indicazioni di italianità sulle carni avicole rende necessaria una verifica attenta delle origini delle carni e dei prodotti trasformati. Una particolare attenzione andrà posta nella verifica dell'utilizzo, in prodotti trasformati – es. wurstel e nuggets – di carne separata meccanicamente» o «MSN» non dichiarata in etichetta.

**Potenziali linee di intervento:**

- controlli di tracciabilità finalizzati alla verifica dell'origine delle carni e dei prodotti trasformati e della coerenza con le indicazioni presenti in etichetta;
- prelevamento di campioni di prodotti trasformati finalizzato alla verifica dell'utilizzo di carni separate meccanicamente non dichiarate in etichetta.

### 3.8 Miele

**Fattore di rischio:** *Introduzione di miele di origine e provenienza estera, attraverso i porti o i punti di ingresso stradali ai confini, che non possiede i requisiti previsti per la commercializzazione.*

Flussi consistenti di prodotto importato a prezzi eccessivamente bassi sono elementi critici su cui intervenire per garantire al consumatore e agli operatori di settore il rispetto delle norme di commercializzazione.

**Potenziale linea di intervento:**

- monitoraggio sulle introduzioni di miele proveniente da Paesi UE ed extra-UE dando maggiore priorità alla ricerca di prodotto destinato all'industria alimentare senza tuttavia trascurare quello destinato al consumo diretto. Le partite di prodotto da sottoporre a controllo analitico saranno sottoposte a campionamento preferibilmente al momento dell'introduzione presso i punti di ingresso frontaliere o presso i primi destinatari, ma comunque in purezza prima dell'eventuale miscelazione.

**Fattore di rischio:** *Commercializzazione di mieli non conformi alla normativa vigente.*

Immissione in commercio di mieli con caratteristiche merceologiche, etichettatura o modalità di confezionamento non conformi alla specifica normativa di settore.

**Potenziale linea di intervento:**

- Controlli ispettivi ed analitici sui mieli reperiti in commercio e presso i produttori/confezionatori, finalizzati alla verifica del rispetto dei requisiti del D.lgs. n. 179/2004.

### 3.9 Mangimistico

**Fattore di rischio:** *Utilizzo di materie prime di bassa qualità*

Si rileva una tendenza dei mangimifici ad utilizzare materie prime sempre più economiche e di scarsa qualità seguite da un'artificiosa costruzione dei sistemi di etichettatura in modo da far risultare gli ingredienti proteici, o comunque di maggior pregio, come ingredienti principali (es. separando crusca da cruschetto).

In questo ambito occorre, oltre al riscontro analitico, un puntuale riscontro (in fase di produzione) della scheda di produzione del lotto campionato con il relativo cartellino. In particolare, verificare che gli ingredienti dichiarati in cartellino siano gli stessi presenti in scheda di produzione ed elencati nello stesso ordine ponderale nonché la verifica delle indicazioni obbligatorie.

Il *pet-food* è tra i settori che meritano particolare attenzione sia per la continua crescita che per l'elevato valore aggiunto dei prodotti con conseguenti ampi margini di guadagni illeciti nei casi di utilizzo di materie prime di scarsa qualità. Sono abbastanza frequenti i casi di irregolare composizione, soprattutto nei prodotti secchi. Vi è quindi l'esigenza di garantire la correttezza delle informazioni presenti sul sistema etichettatura anche attraverso specifici programmi mirati.

**Fattore di rischio:** *Utilizzo di urea come fonte di azoto in sostituzione delle proteine*

L'utilizzo di urea non dichiarata è una pratica irregolare utilizzata per simulare un aumento della percentuale di proteine dei mangimi per ruminanti in sostituzione parziale della soia. Tale pratica è legata alla scarsa disponibilità e all'elevato costo della soia.

Visto che l'analisi dell'urea non rientra nei protocolli standard dei laboratori, per verificare l'entità della pratica fraudolenta, si propone di iniziare con un controllo mirato a livello nazionale, circoscritto nel tempo,

mediante campionamento di mangimi per ruminanti su prodotti che non riportano in cartellino la presenza di urea.

Nell'ambito delle verifiche ispettive, particolare attenzione andrebbe prestata al controllo dell'etichettatura dei mangimi per ruminanti nei quali è dichiarata la presenza di urea, per verificare il rispetto delle dichiarazioni obbligatorie previste dal Reg. UE 2023/1708.

**Fattore di rischio:** *Utilizzo illecito di materie prime di origine non conforme nelle Indicazioni geografiche.*

Uso di materie prime non conformi per origine, qualità e quantità rispetto all' area geografica di produzione indicata nei relativi disciplinari.

**Fattore di rischio:** *Utilizzo illecito di materie prime OGM*

Un fenomeno che merita la giusta attenzione è certamente l'utilizzo di materie prime OGM (mais e soia) di provenienza sud-americana nelle filiere di alcune produzioni a IG, prodotti OGM free o biologici, in violazione dei rispettivi disciplinari.

**Fattore di rischio:** *Utilizzo illecito di materie convenzionali in filiere BIO*

A fronte di un sensibile aumento di allevamenti biologici non è riscontrato un analogo incremento dei mangimifici con linea dedicata alla produzione biologica. Al riguardo, sono già stati accertati diversi casi in cui allevamenti biologici facevano uso esclusivo di mangimi convenzionali.

**Fattore di rischio:** *Mancata rispondenza della composizione dei mangimi rispetto a quanto dichiarato in etichetta e delle altre indicazioni obbligatorie in etichetta*

Dai risultati operativi degli ultimi tre anni, si riscontra la maggiore incidenza di questo tipo di irregolarità (in particolare riguardo a: contenuto in ceneri, proteine, manganese, cellulosa, zinco rame, vitamine idrosolubili, ferro, umidità)

#### **Potenziali linee di intervento:**

- Potenziare i controlli di tracciabilità e rintracciabilità delle materie prime e dei prodotti finiti, oltre ad opportune indagini analitiche.
- Verifica delle indicazioni obbligatorie in etichetta e della rispondenza rispetto ai risultati analitici.
- Controlli eCommerce finalizzati alla verifica del corretto utilizzo delle informazioni obbligatorie e facoltative a carico dei soggetti economici che pongono in vendita sul mercato elettronico mangimi destinati agli animali di compagnia, ottenuti sia con metodo convenzionale che biologico.

### **3.10 Contrasto alle frodi al bilancio comunitario**

**Fattori di rischio:** *Dichiarazione mendace circa il valido titolo di possesso di un terreno*

*Conflitti di interessi*

*Osservanza puntuale della normativa di Coordinamento*

L'agricoltore per accedere al pagamento dell'aiuto comunitario attraverso la presentazione delle domande uniche di pagamento (DUP) presso un Centro di Assistenza Agricola (CAA), deve disporre di titoli di pagamento, che costituiscono uno degli elementi fondamentali della nuova Politica Agricola Comune per il conseguimento dei contributi comunitari, e deve dichiarare la conduzione di terreni agricoli dai quali verranno generati gli ettari ammissibili da abbinare a ciascun

“diritto all'aiuto” (titolo). Sostanzialmente il titolo di pagamento è una credenziale che permette di accedere al percepimento base dell'aiuto comunitario diretto (sostegno al reddito dell'agricoltore). Tale requisito, tuttavia, solo se è abbinato al terreno che dovrà essere nella disponibilità dell'agricoltore con un titolo di conduzione valido (contratto di acquisto, affitto ecc...), conferisce il diritto alla presentazione della Domanda Unica e conseguentemente anche al Piano di Sviluppo Rurale (P.S.R.). La presentazione da parte di un agricoltore di una DUP, priva di validi titoli di conduzione, perché falsi o nella ipotesi migliore non più in corso di validità perché risolti, comporta una indebita elargizione di contributi da parte dell'Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura (AGEA) o degli altri organismi pagatori (ARCEA, ARTEA, ARGEA, ecc.).

I casi fraudolenti che più spesso si verificano riguardano l'inserimento nelle DUP di terreni demaniali non concessi, fondi agrari, di proprietà di privati ignari, non utilizzati per le richieste di aiuto o addirittura sottoposti a sequestro e/o confisca giudiziaria.

La non corretta gestione dei fondi europei determinata da questi reati, non comporta solo un danno economico nei confronti della PA, ma reca un pregiudizio alla funzione sociale che i sussidi PAC perseguono, ossia il sostegno al reddito degli imprenditori agricoli, gli incentivi per talune pratiche agricole (es. produzione con il metodo biologico), ovvero per l'esercizio di impresa in aree cosiddette “svantaggiate”. Il rischio concreto è che il denaro pubblico sottratto all'imprenditore agricolo, anello debole della filiera, contribuisca al fallimento delle aziende, provocando lo spopolamento delle aree rurali e l'abbandono di un settore strategico sia per l'economia nazionale sia per soddisfare il fabbisogno alimentare della popolazione a tutto vantaggio delle “mafie”.

#### **Potenziale linea d'intervento:**

- Controlli attraverso le diverse banche dati a disposizione (FF.PP., Agenzia delle Entrate, SIAN ecc...) sulle DUP che presentano terreni di proprietà del demanio o di altri Enti Pubblici e/o con le quali sono state percepite ingenti somme di sovvenzionamenti.

Su questo aspetto Agea sta rafforzando i controlli, anche alla luce di una recente circolare sul monitoraggio dei terreni a rischio abbandono che, sfuggendo al controllo dell'effettivo titolare potrebbero essere dichiarati in domanda per accedere ai benefici.

Lo stesso strumento della Carta Nazionale dei suoli consentirà un monitoraggio costante dell'utilizzo dei terreni che permetterà di intervenire con tempestività nella risoluzione di criticità.

Ulteriore linea di intervento si situa nel monitoraggio costante del fenomeno dell'accesso ai titoli dalla cd. riserva, i quali attraverso una precoce rivendita possono essere oggetto di frode.

Agea Coordinamento sta introducendo anche azioni finalizzate a far sì che, in qualità di interlocutore unico presso la Commissione Europea per l'Italia in ambito PAC, la normativa di prassi e di dettaglio, che è chiamata ad emanare, venga puntualmente applicata dai destinatari.

In siffatto contesto, verrà messa a punto, nel corso dei primi mesi del 2025, un'attività di compliance indirizzata verso gli OPR, i CAA, le Regioni, anche in funzione della risoluzione del fenomeno del conflitto di interessi degli operatori.

### 3.11 Benessere animale

Dall'analisi dei dati relativi all'anno 2024, si evidenzia come le non conformità per il settore benessere animale rilevate negli allevamenti zootecnici, intensivi e non, riguardino principalmente le caratteristiche strutturali degli edifici e dei locali di stabulazione nonché la tenuta dei registri e la gestione dell'acqua di abbeveraggio e dell'alimentazione.

Tali irregolarità sono state riscontrate soprattutto negli allevamenti di bovini e bufalini adulti, di vitelli (esclusi quelli a carne bianca) ed in quelli di suini.

In quest'ultimi inoltre assumono significativa rilevanza anche le irregolarità inerenti la disponibilità di materiale per esplorazione, manipolazione e per la nidificazione e l'inadeguatezza delle pavimentazioni, mentre negli allevamenti di vitelli (esclusi quelli a carne bianca) sono state riscontrate non conformità anche relativamente alla disponibilità di spazi e di conseguenza alla libertà di movimento.

Per quanto attiene il benessere degli animali durante la macellazione, nel corso del 2023 rispetto al 2022, è stata osservata una diminuzione del numero di impianti attivi a fronte di un aumento delle misure sanzionatorie comminate. Le non conformità hanno riguardato in generale, nel 2023, la parte relativa alle strutture e attrezzature degli impianti, la programmazione e la gestione del benessere animale alla macellazione, la programmazione e la gestione della manutenzione degli strumenti per la immobilizzazione e lo stordimento<sup>36</sup>.

Sebbene il numero totale dei controlli effettuati sul benessere degli animali durante il trasporto nel 2023 sia diminuito rispetto al 2022, il numero di non conformità rimane pressoché invariato<sup>37</sup>. Le irregolarità rilevate attengono prevalentemente il mancato rispetto dell'idoneità degli animali al trasporto, seguito da irregolarità nella documentazione.

#### **Fattore di rischio:** *caratteristiche strutturali degli edifici e dei locali di stabulazione*

La corretta stabulazione degli animali allevati, anche se non è un parametro *animal-based*, è un importante pre-requisito per la tutela del benessere degli stessi. Il notevole impegno economico richiesto alle aziende per l'adeguamento delle strutture di stabulazione a quanto previsto dalla norma rappresenta un elemento di criticità che non consente la sua risoluzione in tempi brevi.

#### **Potenziali linee di intervento:**

- Verifiche della rispondenza delle caratteristiche strutturali degli edifici e dei locali di stabulazione alle norme di settore.

#### **Fattore di rischio:** *tenuta della documentazione e registri*

La corretta registrazione in BDN di tutte le informazioni inerenti agli animali allevati (identificazione) e degli eventi che li riguardano (decessi, nascite, etc.) rappresentano un importante indicatore a garanzia della tutela del benessere animale e della salute umana (residui di sostanze attive e fenomeno dell'antibiotico-resistenza).

#### **Potenziali linee di intervento:**

- Controlli documentali e dei registri (di carico e scarico).

#### **Fattore di rischio:** *gestione dell'alimentazione, dell'abbeveraggio e della somministrazione di altre sostanze*

---

<sup>36</sup> Fonte SANTE Data Collection Platform, Draft Annual Report on Official Controls 2023, Part II Section6, 28.08.2024

<sup>37</sup> Fonte SANTE Data Collection Platform, Draft Annual Report on Official Controls 2023, Part II Section6, 28.08.2024

Agli animali deve essere garantito l'accesso agli alimenti ed all'acqua di bevanda, in quantità sufficienti, secondo le differenti necessità fisiologiche per ogni specie animale, età e categoria. Gli alimenti o i liquidi non devono contenere sostanze che possano causare inutili sofferenze o lesioni.

**Potenziali linee di intervento:**

- Verifiche della corretta gestione dell'alimentazione, dell'abbeveraggio e della somministrazione di altre sostanze alle norme di settore.

**Fattore di rischio:** *requisiti di carattere generale della struttura, degli impianti e delle attrezzature del macello*

Sebbene, nel 2023 rispetto al 2022, sia diminuito il numero di impianti di macellazione attivi, l'attività di controllo ha fatto registrare un aumento delle misure sanzionatorie.

**Potenziali linee di intervento:**

- Verifiche della rispondenza dei requisiti di carattere generale della struttura, degli impianti e delle attrezzature del macello alle norme di settore.

**Fattore di rischio:** *requisiti di idoneità degli animali al trasporto e corretta tenuta della documentazione di scorta*

Animali non idonei al trasporto, per età, patologie o stati fisiologici, possono diventare un pericolo per la salute dell'uomo.

**Potenziali linee di intervento:**

- Verifiche della rispondenza dei requisiti di idoneità degli animali al trasporto e controlli documentali.

## 4. Attività di controllo previste

### a. Pratiche Commerciali Sleali

La tutela della filiera agricola e alimentare e il contrasto agli squilibri nel potere contrattuale tra i differenti agenti della filiera è tra gli obiettivi prioritari del MASAF.

Pertanto, saranno disposte specifiche attività di controllo al fine di verificare, nel comparto agroalimentare, la sussistenza di comportamenti ascrivibili a pratiche commerciali sleali vietate o altre irregolarità ai sensi del Decreto legislativo n. 198/2021. Dovrà, quindi, essere verificata la conformità dei rapporti intercorrenti tra i differenti agenti della filiera alle disposizioni del D.lgs. n. 198/2021, con riferimento alle transazioni commerciali intercorrenti tra produttori/organizzazioni di produttori primari e imprese di trasformazione e di distribuzione all'ingrosso e al dettaglio (GDO).

La programmazione annuale dell'attività tiene necessariamente conto di eventuali specifiche denunce da parte degli operatori e, per quanto riguarda le attività di iniziativa dell'Autorità di contrasto designata ai sensi della citata normativa di riferimento (ICQRF), di un'analisi del rischio per l'individuazione di segmenti della filiera e degli operatori sui quali orientare il controllo che tiene conto dei seguenti elementi:

- esigenza di tutela dei fornitori di prodotti agricoli e alimentari, in particolare a livello di produzioni agricole primarie;
- studio dell'andamento dei mercati, avvalendosi anche dei dati ISMEA, per l'individuazione dei settori agroalimentari sui quali intervenire e loro importanza economica a livello territoriale;

- conoscenza di eventuali particolari situazioni congiunturali di mercato a livello locale da parte degli Uffici territoriali;
  - distribuzione, rappresentatività e tipologia delle società della GDO, operanti nelle circoscrizioni di competenza degli Uffici territoriali;
  - precedenti irregolarità riscontrate.
- b. **Controlli stradali** da effettuare durante la campagna vendemmiale e olearia, per il contrasto dei trasporti in nero di prodotti e per la conseguente salvaguardia della corretta indicazione dell'origine.
  - c. **Controlli ai frantoi** per la verifica del regolare approvvigionamento di olive da operatori italiani.
  - d. **Controllo delle giacenze dei settori vitivinicolo ed oleario** per contrastare la costituzione di false giacenze contabili utili alla nazionalizzazione di prodotto estero o all'attribuzione di DOP/IGP a prodotti provenienti da altre zone.
  - e. **Controlli oli di oliva e vini confezionati** per il contrasto alla commercializzazione di prodotti non rispondenti ai disciplinari o di qualità inferiore al dichiarato presso i canali Ho.Re.Ca o presso i confezionatori per i prodotti destinati ai paesi esteri.
  - f. **Controlli sull'origine (ortofrutta, cereali e derivati, lattiero-caseario, carni anche trasformate, conserve vegetali)** per contrastare l'illecito sfruttamento di menzioni relative al 100% italiano.
  - g. **Controlli sugli aceti** per tutelare la genuinità degli aceti di vino e contrastare l'illecita commercializzazione di prodotti con composizione irregolare.
  - h. **Controlli sui mieli**, in particolare di provenienza estera, preferibilmente presso punti di ingresso frontalieri e con destinazione all'industria alimentare, e per la verifica della rispondenza alla vigente normativa di settore.
  - i. **Controlli sulle carni suine** commercializzate illecitamente sul territorio nazionale in quanto prive di tracciabilità o con tracciabilità irregolare. Tale tipologia di controllo rappresenta certamente una ulteriore misura utile al contrasto della diffusione della peste suina.
  - j. **Controlli sulle filiere clandestine** per il contrasto dell'illecita introduzione di sementi e altro materiale di moltiplicazione.
  - k. **Controlli sul granchio blu** per il contrasto alla commercializzazione con indicazioni ingannevoli per i consumatori, principalmente relative ad origine e denominazione.
  - l. **Controlli alla frontiera (o transfrontalieri)** sono eseguiti dall'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli negli spazi doganali e sono finalizzati al contrasto all'introduzione nel mercato italiano, e più in generale nel mercato europeo, di prodotti agroalimentari non conformi a quanto previsto dalla normativa in termini di sicurezza per i consumatori finali (a titolo esemplificativo, perché contaminati da residui fitosanitari oltre i limiti consentiti).

Monitoraggio alle frontiere dei prodotti confezionati per la vendita al dettaglio finalizzato a contrastare la frode in commercio perpetrata attraverso dichiarazioni in etichetta non rispondenti alla reale composizione dei prodotti tali da indurre in errore il consumatore finale.

Le attività di controllo qualitativo ai fini della sicurezza del consumatore finale riguardano il campionamento alla frontiera di prodotti del settore vitivinicolo, oleario, lattiero-caseario, cereali e mangimistico che - tramite apposita convenzione che ne stabilisca i margini operativi - potranno essere analizzati presso i laboratori chimici dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli.

Con riferimento al settore ittico l'attività di verifica presso le frontiere si concretizza nell'esame documentale in collaborazione con le Capitanerie di Porto.

- m. **Monitoraggio flussi import-export** l'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli nell'ambito delle attività di intelligence relative al settore agroalimentare monitora i flussi di specifici operatori economici su segnalazione delle autorità di controllo sul territorio nazionale al fine di sostenere le attività di ricostruzione di quelle filiere ritenute a rischio di frode.

Ai fini dei controlli sulle filiere, inoltre, l'Agenzia delle Dogane sulla base dei dati su acquisti e cessioni intracomunitarie sostiene le autorità di controllo in termini di fornitura e analisi delle informazioni disponibili.

n. **Intensificazione delle verifiche di secondo livello da parte di Agecontrol sui Centri di Assistenza Agricola** per accertare la validità dei titoli di conduzione delle particelle dichiarate dai produttori.

o. **Controlli nel settore dell'olio d'oliva**

Nell'ambito dei controlli previsti per il settore oleario, in relazione alle dinamiche congiunturali di mercato e ai fattori di rischio, sarà realizzato un programma mirato, anche in collaborazione con gli altri organi di controllo della Cabina di Regia, per contrastare l'illecita commercializzazione di oli di oliva non conformi sia di provenienza nazionale che estera (UE ed Extra UE) attraverso verifiche mirate di tracciabilità e attività di prelevamento di campioni, in tutte le fasi della filiera, compresi i maggiori punti di ingresso della merce (porti) e le principali arterie stradali.

p. **Controlli nel settore dell'ortofrutta**

In relazione alla maggiore richiesta da parte dei consumatori di prodotti italiani, e all'aumento di rischio di frode nel comparto, in particolare per quanto riguarda la falsa dichiarazione dell'origine, nell'ambito dell'attività programmata per l'anno 2025, sarà predisposto uno specifico programma di intensificazione dei controlli (anche in collaborazione con gli altri organi di controllo appartenenti alla Cabina di Regia) sui prodotti ortofrutticoli commercializzati sul territorio nazionale; sarà posta particolare attenzione alla tracciabilità, al fine di contrastarne la possibile fraudolenta nazionalizzazione dei prodotti. I controlli saranno estesi lungo tutta la filiera anche mediante un costante monitoraggio presso le aree portuali e presso i principali varchi di ingresso nazionali.

## 5. Monitoraggio e analisi dei risultati

In riferimento alle attività di controllo previste dal presente piano, gli organi di controllo interessati provvederanno al monitoraggio delle attività espletate e alla valutazione dei risultati ottenuti.

In particolare, con cadenza quadrimestrale, saranno effettuati specifici incontri finalizzati a:

- l'analisi dei risultati conseguiti e delle eventuali problematiche di controllo riscontrate;
- lo scambio di informazioni e l'analisi degli ulteriori fabbisogni di controllo emersi nel corso dell'espletamento delle attività operative;
- la programmazione di eventuali ulteriori attività di controllo congiunte;
- la revisione degli obiettivi e degli interventi in base a risultati conseguiti, ove risultasse necessario.

# VADEMECUM

## per le aziende del settore agroalimentare

### Tipologie di controlli e principali sanzioni

Nel presente documento è riportata una definizione dei controlli sia di carattere generale (etichettatura, tracciabilità e contrasto alle pratiche commerciali sleali) che settoriale, un elenco delle principali tipologie di controllo che potranno essere effettuate e, salvo che i fatti possano costituire reato, l'indicazione delle relative norme sanzionatorie applicate in caso di illeciti riscontrati, distinte per fase della filiera e per settore.

# Controlli di carattere generale

## Etichettatura

### Confezionamento e Commercializzazione, comprese le vendite a distanza

- Verifica della conformità alle disposizioni normative dell'Unione Europea (ad es., Reg. (UE) n. 1169/2011, Reg. (UE) 2024/1143, Reg. (UE) 2018/848, Reg. (UE) n. 1308/2013, Reg. (UE) 2022/2104) e nazionali (ad es., D.lgs. n. 231/2017, D.lgs. n. 145/2017, D.lgs. n. 297/2004, Legge n. 238/2016, D.lgs. n. 148/2023) delle informazioni e delle diciture (obbligatorie e/o facoltative), riportate sugli imballaggi che avvolgono gli alimenti e/o nei documenti commerciali che li accompagnano o comunque fornite agli acquirenti anche con altri mezzi (pubblicità, siti Web, ecc.);
- Controllo sull'uso improprio di nomi protetti (indebito uso commerciale, evocazioni illecite di indicazioni geografiche realizzate attraverso l'utilizzo di illustrazioni presenti sugli imballaggi, modalità di presentazione dei prodotti, uso di particolari recipienti, ecc.);
- Controllo su illeciti riferimenti al metodo di produzione biologico.

Principali potenziali violazioni	Norma sanzionatoria
Induzione in errore dei cittadini per quanto riguarda le caratteristiche dell'alimento	D.Lgs. 231/17, Art. 3, c. 1
Mancata indicazione degli allergeni nel sistema di etichettatura	D.Lgs. 231/17, Art. 5, c. 1
Mancata apposizione delle indicazioni obbligatorie sull'etichetta di un alimento posto in vendita al consumatore finale	D.Lgs. 231/17, Art. 5, c. 2
Mancata presentazione di tutte le informazioni obbligatorie al momento della consegna di alimenti venuti a distanza	D.Lgs. 231/17, Art. 7
Violazione delle disposizioni relative a contenuti e modalità dell'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza	D.Lgs. 231/17, Art. 13
Violazione delle disposizioni relative a modalità di indicazione, contenuto, espressione e presentazione della dichiarazione nutrizionale	D.Lgs. 231/17, Art. 15, c. 1
Fornitura di informazioni su base volontaria tali da indurre in errore il consumatore	D.Lgs. 231/17, Art. 16
Non conforme indicazione del lotto o della partita	D.Lgs. 231/17, Art. 21
Difforme indicazione delle sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, da parte dell'O.S.A., nella vendita dei prodotti non preimballati e degli alimenti non preimballati serviti dalle collettività	D.Lgs. 231/17, Art. 23
Non conforme indicazione della sede dello stabilimento di produzione	D.Lgs. 145/17, Art. 5

## Controlli di tracciabilità

### Tutte le fasi della filiera agroalimentare

- Controlli di tracciabilità, ai sensi del Reg. (CE) n. 178/2002, finalizzati alla verifica della corretta indicazione dell'origine dei prodotti alimentari e/o delle materie prime utilizzate nei processi di produzione;
- Controlli sulla corretta gestione della documentazione aziendale specie per le aziende "miste" ovvero quelle che lavorano sia prodotti a IG e/o BIO che prodotti convenzionali.

Principali potenziali violazioni	Norma sanzionatoria
Mancato adempimento degli obblighi di cui all'art. 18 del Reg. (CE) 178/02 in materia di rintracciabilità da parte degli operatori del settore alimentare e dei mangimi	D.Lgs. 190/2000, Art. 2

## Controlli sulle pratiche commerciali sleali

### Produttori/organizzazioni di produttori, le imprese di trasformazione e di distribuzione all'ingrosso e al dettaglio (GDO)

- Controlli sulla conformità dei rapporti intercorrenti tra i differenti agenti della filiera alle disposizioni del D.Lgs. n. 198/2021, con riferimento alle transazioni commerciali e finalizzati alla verifica della sussistenza di comportamenti ascrivibili a pratiche commerciali sleali vietate o altre irregolarità.

Principali potenziali violazioni	Norma sanzionatoria
Mancata stipula dei contratti di cessione con atto scritto prima della consegna dei prodotti ceduti	D.Lgs. 198/2021, Art. 10, c.1
Stipula dei contratti di cessione con atto scritto privi delle indicazioni fondamentali quali durata, quantità, caratteristiche del prodotto, prezzo, modalità di consegna e di pagamento	D.Lgs. 198/2021, Art. 10, c.1
Mancato rispetto da parte del debitore dei termini di pagamento	D.Lgs. 198/2021, Art. 10, c.3
Illecita restituzione al fornitore, da parte dell'acquirente, di prodotti agricoli e alimentari rimasti invenduti, senza corrispondere alcun pagamento per tali prodotti invenduti o per il loro smaltimento	D.Lgs. 198/2021, Art. 10, c.5
Illecita richiesta al fornitore, da parte dell'acquirente, di farsi carico, in tutto o in parte, del costo degli sconti sui prodotti venduti dall'acquirente come parte di una promozione	D.Lgs. 198/2021, Art. 10, c.5
Illecito acquisto di prodotti agricoli e alimentari attraverso il ricorso a gare e aste elettroniche a doppio ribasso	D.Lgs. 198/2021, Art. 10, c.6
Illecito acquisto di prodotti agricoli e alimentari attraverso il ricorso a gare e aste elettroniche a doppio ribasso	D.Lgs. 198/2021, Art. 10, c.6
Illecita imposizione di condizioni contrattuali eccessivamente gravose per il venditore, ivi compresa quella di vendere i prodotti al disotto dei costi di produzione	D.Lgs. 198/2021, Art. 10, c.6
Illecita imposizione all'acquirente, da parte del fornitore, di posizioni privilegiate di determinati prodotti nello scaffale o nell'esercizio commerciale	D.Lgs. 198/2021, Art. 10, c.6

## Controlli settoriali

### Controlli vitivinicolo

#### Produzione primaria

- Controlli in vigna;
- Conformità del fascicolo aziendale;
- Liceità degli aiuti comunitari.

Principali potenziali violazioni	Norma sanzionatoria
Non conforme presentazione della dichiarazione di raccolta, di produzione	L. 238/2016, Art. 78, c. 1
Produzione e vendita di uve destinate a produrre vini a DO o IG provenienti da vigneti privi dei requisiti previsti	L. 238/2016, Art. 69, c. 7

#### Trasformazione / Imbottigliamento

- Verifica della corretta tenuta dei registri;
- Controlli sulla conformità delle pratiche enologiche;
- Controllo delle giacenze fisico-contabili;
- Controlli analitici per la verifica della composizione quanti-qualitativa dei vini, sia a IG che non-IG, rispetto a quanto dichiarato in etichetta e/o ai certificati emessi dagli OdC;
- Liceità degli aiuti comunitari.

Principali potenziali violazioni	Norma sanzionatoria
Violazione agli obblighi di tenuta dei registri	L. 238/2016, Art. 78, c. 4
Violazione dei limiti, delle condizioni e altre prescrizioni in materia di pratiche e trattamenti enologici	L. 238/2016, Art. 70, c. 7
Violazione del divieto di detenere a scopo di commercio dei mosti e dei vini non rispondenti alle definizioni stabilite	L. 238/2016, Art. 73, c. 9
Mancata o ritardata comunicazione per il ritiro sotto controllo dei sottoprodotti della vinificazione	L. 238/2016, Art. 70, c. 5
Detenzione di quantitativi di prodotti vitivinicoli non giustificati dalla documentazione di cantina	L. 238/2016, Art. 72, c. 1
Non conforme presentazione della dichiarazione di raccolta, di produzione e di giacenza	L. 238/2016, Art. 78, c. 1
Produzione, vendita o distribuzione per il consumo di vini a DO o IG non rispondenti ai requisiti previsti dai rispettivi disciplinari di produzione	L. 238/2016, Art. 74, c. 2

### Commercializzazione

- Verifica, mediante controlli stradali operati in collaborazione tra diversi organi di controllo, delle movimentazioni di prodotti vinicoli e della regolarità dei documenti di accompagnamento che li scortano;
- Controlli analitici per la verifica della composizione quanti-qualitativa dei vini, sia a IG che non-IG, rispetto a quanto dichiarato in etichetta e/o ai certificati emessi dagli OdC.

Principali potenziali violazioni	Norma sanzionatoria
Violazione degli obblighi in materia di documenti di accompagnamento	L. 238/2016, Art. 78, c. 4
Produzione, vendita o distribuzione per il consumo di vini a DO o IG non rispondenti ai requisiti previsti dai rispettivi disciplinari di produzione	L. 238/2016, Art. 74, c. 2

### Etichettatura specifica

Principali potenziali violazioni	Norma sanzionatoria
Detenzione o vendita di prodotti vitivinicoli in violazione alla normativa comunitaria e nazionale in materia di designazione, denominazione e presentazione dei prodotti vitivinicoli	L. 238/2016, Art. 74, c.1
Usurpazione, imitazione o evocazione di una denominazione protetta nella designazione e presentazione dei vini a DOP e IGP	L. 238/2016, Art. 74, c.3
Utilizzo di indicazioni non consentite, false e ingannevoli su confezione, imballaggio, pubblicità, informazione ai consumatori o documenti relativi a vini a DOP o IGP relativi a provenienza, menzioni geografiche aggiuntive, menzioni tradizionali protette, sottozone, vitigno, annata e altre caratteristiche definite nei disciplinari	L. 238/2016, Art. 74, c.5

## Controlli oleario

### Produzione primaria

- Controlli, effettuati con l'ausilio delle ortofoto, per individuare conferimenti fittizi di olive di origine italiana da oliveti non produttivi e conseguente falsa molitura.

Principali potenziali violazioni	Norma sanzionatoria
Mancata costituzione o aggiornamento del fascicolo aziendale	L. 9/2013, Art. 16, c. 2

### Trasformazione / Imbottigliamento

- Verifica della corretta tenuta dei registri;
- Controllo delle giacenze per ciascuna tipologia di prodotto e analisi dei flussi di prodotti;
- Analisi chimica e organolettica per il contrasto della commercializzazione di oli di semi colorati o oli di oliva di categoria inferiore, qualificati come oli EVO.

Principali potenziali violazioni	Norma sanzionatoria
Mancata istituzione del registro	D.Lgs. 103/2016, Art. 7, c. 1
Mancato rispetto delle modalità di tenuta del registro	D.Lgs. 103/2016, Art. 7, c. 1
Mancata indicazione nei recipienti di stoccaggio di olio sfuso della categoria, dell'origine e delle eventuali indicazioni facoltative (prima spremitura a freddo, estratto a freddo, campagna di raccolta)	D.Lgs. 103/2016, Art. 8, c. 1
Mancata identificazione delle partite di olio confezionate ma non etichettate	D.Lgs. 103/2016, Art. 8, c. 2
Vendita, detenzione per la vendita o immissione in commercio di oli d'oliva, per il consumo alimentare, privi delle caratteristiche previste dalla vigente normativa	L. 1407/60, Art. 8, c. 1

### Commercializzazione

- Analisi chimica e organolettica per il contrasto della commercializzazione di oli di semi colorati o oli di oliva di categoria inferiore, qualificati come oli EVO.
- Controlli sul corretto utilizzo dei sistemi di etichettatura generale e specifica per il settore

Principali potenziali violazioni	Norma sanzionatoria
Vendita, detenzione per la vendita o immissione in commercio di oli d'oliva, per il consumo alimentare, privi delle caratteristiche previste dalla vigente normativa	L. 1407/60, Art. 8, c. 1

### Etichettatura specifica

Principali potenziali violazioni	Norma sanzionatoria
Mancata indicazione dell'informazione sulla categoria dell'olio	D.Lgs. 103/2016, Art. 3, c. 1
Mancata o non conforme indicazione dell'origine geografica dell'olio	D.Lgs. 103/2016, Art. 4, c. 1
Utilizzo delle indicazioni facoltative di cui all'art. 5 del Reg. (UE) n. 29/2012 in etichetta e nella documentazione commerciale senza aver rispettato gli obblighi prescritti	D.Lgs. 103/2016, Art. 5, c. 1

## Controlli lattiero caseario

### Produzione primaria

- Verifica della conformità ai disciplinari di produzione dei formaggi a IG o al sistema di etichettatura per i prodotti non-IG, attraverso controlli di tracciabilità delle materie prime (origine del latte o degli alimenti utilizzati per l'alimentazione degli animali).

Principali potenziali violazioni	Norma sanzionatoria
Mancata adozione di sistemi idonei a garantire la tracciabilità del latte di bufala prodotto quotidianamente	D.L. 91/2014, Art. 4, c. 5
Mancata adozione di sistemi idonei a garantire la tracciabilità del latte di bufala prodotto quotidianamente destinato alla produzione di Mozzarella di Bufala Campana DOP	D.L. 91/2014, Art. 4, c. 5

### Trasformazione / Confezionamento

- Verifica della conformità ai disciplinari di produzione dei formaggi a IG o al sistema di etichettatura per i prodotti non-IG, attraverso:
- controlli di tracciabilità delle materie prime (origine del latte o degli alimenti utilizzati per l'alimentazione degli animali);
- controlli analitici per la verifica di utilizzo di latte di specie diverse, di latte sottoposto a trattamenti termici non consentiti/diversamente dichiarati o addizionato di grassi estranei;
- Controlli analitici per la verifica di eventuali conservanti o additivi non dichiarati o non consentiti.

Principali potenziali violazioni	Norma sanzionatoria
Mancata adozione di sistemi idonei a garantire la tracciabilità del latte di bufala prodotto quotidianamente	D.L. 91/2014, Art. 4, c. 5
Mancata adozione di sistemi idonei a garantire la tracciabilità del latte di bufala prodotto quotidianamente destinato alla produzione di Mozzarella di Bufala Campana DOP	D.L. 91/2014, Art. 4, c. 5
Mancato adempimento degli obblighi di cui all'art. 18 del Reg. (CE) 178/02 in materia di rintracciabilità da parte degli operatori del settore alimentare e dei mangimi	D.Lgs. 190/2000, Art. 2
Mancata o irregolare tenuta del registro di carico e scarico del latte in polvere o di latti conservati	L. 138/74, Art. 6, c. 1

### Commercializzazione

- Controlli sul corretto utilizzo dei sistemi di etichettatura generale;
- Controlli analitici per la verifica di utilizzo di latte di specie diverse dal dichiarato.

## Controlli ortofrutta

### Tutte le fasi della filiera

- Verifiche della veridicità dell'origine dichiarata;
- Controlli documentali e analitici per la verifica della conformità al metodo di produzione BIO;
- Controlli di etichettatura e presentazione dei prodotti.

Principali potenziali violazioni	Norma sanzionatoria
Violazione delle norme sulla commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli freschi	D.Lgs. 306/2002, Art. 4, c.1
Mancata fornitura dell'etichettatura nutrizionale degli alimenti sui quali è formulata un'indicazione nutrizionale o sulla salute	D.Lgs. 27/2017, Art. 7, c. 1
Mancato adempimento degli obblighi di cui all'art. 18 del Reg. (CE) 178/02 in materia di rintracciabilità da parte degli operatori del settore alimentare e dei mangimi	D.Lgs. 190/2000, Art. 2

## Controlli cereali e derivati

### Tutte le fasi della filiera

- Verifiche sulla veridicità dell'origine dichiarata attraverso approfonditi controlli di tracciabilità;
- Controlli analitici per la verifica dei requisiti qualitativi minimi e la conformità al metodo di produzione BIO.

Principali potenziali violazioni	Norma sanzionatoria
Vendita o detenzione per la vendita, nonché impiego per panificazione o pastificazione di sfarinati diversi da quanto previsto nel D.P.R. n. 187/01	L. 580/67, Art. 44, c. 1
Produzione di pani con sfarinati diversi da quelli previsti e/o collocazione dei pani alla rinfusa alla vendita e senza cartellino e senza prezzo	L. 580/67, Art. 44, c. 1

## Controlli carni

### Tutte le fasi della filiera

- Controlli di tracciabilità e rintracciabilità sui prodotti finiti;
- Controlli sulla conformità del sistema di etichettatura.

Principali potenziali violazioni	Norma sanzionatoria
Mancato adempimento degli obblighi di cui all'art. 18 del Reg. (CE) 178/02 in materia di rintracciabilità da parte degli operatori del settore alimentare e dei mangimi	D.Lgs. 190/2000, Art. 2
Commercio carni bovine prive in tutto o in parte di indicazione obbligatorie	D.Lgs. 58/2004, Art. 5, c. 1
Mancata adozione di sistema per garantire veridicità delle informazioni obbligatorie e facoltative e nesso tra carne e animali o gruppo animali interessati	D.Lgs. 58/2004, Art. 5, c. 5
Commercializzazione di carni di pollame con modalità di presentazione non conformi alla norma	D.Lgs. 202/2011, Art. 3, c. 6

## Controlli miele

### Tutte le fasi della filiera

- Controlli di tracciabilità e rintracciabilità in tutte le fasi della filiera;
- Controlli sulla conformità dei requisiti previsti per la commercializzazione.

Principali potenziali violazioni	Norma sanzionatoria
Composizione non conforme ai requisiti previsti per la commercializzazione	D.lgs.179/04, art. 6, c. 3 L. 283/62, Art. 6
Salvo che il fatto costituisca reato, violazione delle disposizioni relative ai contenuti e delle modalità d'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza.	D.lgs. 231/17, Art. 13, c. 1
Omissione dell'indicazione che consente di identificare il lotto	D.lgs. 231/17, Art. 21, c. 1

## Controlli mangimi

### Tutte le fasi della filiera

- Controlli di tracciabilità e rintracciabilità sui prodotti finiti e sulle materie prime utilizzate;
- Controlli analitici per la verifica della rispondenza delle caratteristiche quanti-qualitative a quanto dichiarato in etichetta;
- Determinazione delle farine di origine animale nei mangimi.

Principali potenziali violazioni	Norma sanzionatoria
Mancato adempimento degli obblighi di cui all'art. 18 del Reg. (CE) 178/02 in materia di rintracciabilità da parte degli operatori del settore alimentare e dei mangimi	D.Lgs. 190/2000, Art. 2
Commercio di prodotti, con dichiarazioni, indicazioni e denominazioni tali da trarre in inganno sulla composizione, specie e natura della merce	L. 4/2011, Art. 6, c. 3

## Controlli sui prodotti da agricoltura biologica

### Tutte le fasi della filiera

- Controlli sul rispetto delle prescrizioni del Reg. (UE) 2018/848

Principali potenziali violazioni	Norma sanzionatoria
Mancata adozione di un idoneo sistema di tracciabilità e di registrazioni per comprovare la conformità al Reg. (UE) 2018/848	D.Lgs. n. 148/2023 Art. 25, c. 4
Utilizzo da parte dell'operatore di sostanze non ammesse nella produzione biologica	D.Lgs. n. 148/2023 Art. 25, c. 5
Mancato adempimento agli obblighi e agli impegni previsti dall'art. 39 del Reg. (UE) 2018/848	D.Lgs. n. 148/2023, Art. 25, c. 6
Non conforme utilizzo, da parte dell'operatore, nell'etichettatura, nella pubblicità, nella presentazione e nei documenti commerciali di prodotti rinvenuti in fase di commercializzazione, dei termini relativi alla produzione biologica	D.Lgs. n. 148/2023, Art. 24, c. 1

## Controlli sui prodotti con Indicazioni Geografiche registrate (DOP/IGP)

### Tutte le fasi della filiera

- Controlli sul rispetto delle prescrizioni del Reg. (UE) 2024/1143

Principali potenziali violazioni	Norma sanzionatoria
Indebito uso commerciale di una denominazione protetta per prodotti composti, elaborati o trasformati	D.Lgs. 297/2004, Art. 1
Usurpazione, imitazione o evocazione di una denominazione protetta, o del segno distintivo o del marchio, nella designazione e presentazione del prodotto	D.Lgs. 297/2004, Art. 2

## Controlli settore ittico

### Tutte le fasi della filiera

- Controlli di tracciabilità, rintracciabilità ed etichettatura;
- Controlli analitici per la verifica della rispondenza delle caratteristiche quanti-qualitative a quanto dichiarato in etichetta;
- Controlli sui tempi, zone e sistemi di pesca.

Principali potenziali violazioni	Norma sanzionatoria
Violazione delle norme in materia di etichettatura e tracciabilità nonché degli obblighi relativi alle corrette informazioni al consumatore finale, relativamente a tutte le partite di prodotti della pesca e dell'acquacoltura, in ogni fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione, dalla cattura o raccolta alla vendita al dettaglio	D.Lgs. 4/2012, Art. 11, c.4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Detenzione, sbarco e trasbordo di esemplari di specie ittiche di taglia inferiore alla taglia minima di riferimento per la conservazione, in violazione della normativa vigente;</li> <li>- Trasporto, commercializzazione e somministrazione di esemplari di specie ittiche di taglia inferiore alla taglia minima di riferimento per la conservazione, in violazione della normativa vigente</li> </ul>	D.Lgs. 4/2012, Art. 11, c.5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pescare con attrezzi o strumenti vietati dalle normative europea e nazionale o non espressamente permessi, o collocare apparecchi fissi o mobili ai fini di pesca senza la necessaria autorizzazione o in difformità da questa;</li> <li>- Detenere attrezzi non consentiti, non autorizzati o non conformi alla normativa vigente e detenere, trasportare o commerciare il prodotto di tale pesca;</li> <li>- Pescare in zone e tempi vietati dalle normative europea e nazionale vigenti;</li> <li>- Pescare direttamente stock ittici per i quali la pesca è sospesa ai fini del ripopolamento per la ricostituzione degli stessi;</li> <li>- Pescare quantità superiori a quelle autorizzate, per ciascuna specie, dalle normative europea e nazionale vigenti</li> </ul>	D.Lgs. 4/2012, Art. 11, c.1

Continua

Segue

Principali potenziali violazioni	Norma sanzionatoria
<p>Pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata – I.U.U.</p> <p>a) pescare, detenere, trasbordare, sbarcare, trasportare e commercializzare le specie di cui sia vietata la cattura in qualunque stadio di crescita, in violazione della normativa vigente;</p> <p>b) danneggiare le risorse biologiche delle acque marine con l'uso di materie esplodenti, dell'energia elettrica o di sostanze tossiche atte ad intorpidire, stordire o uccidere i pesci e gli altri organismi acquatici;</p> <p>c) raccogliere, trasportare o mettere in commercio pesci ed altri organismi acquatici intorpiditi, storditi o uccisi con le modalità di cui alla lettera b);</p> <p>d) pescare in acque sottoposte alla sovranità di altri Stati, salvo che nelle zone, nei tempi e nei modi previsti dagli accordi internazionali, ovvero sulla base delle autorizzazioni rilasciate dagli Stati interessati. Allo stesso divieto sono sottoposte le unità non battenti bandiera italiana che pescano nelle acque sottoposte alla sovranità della Repubblica italiana;</p> <p>e) esercitare la pesca in acque sottoposte alla competenza di un'organizzazione regionale per la pesca, violandone le misure di conservazione o gestione e senza avere la bandiera di uno degli Stati membri di detta organizzazione</p>	<p>D.Lgs. 4/2012, Art. 8, c.1</p>

## Controlli benessere animale

Allevamenti zootecnici
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Verifiche della rispondenza delle caratteristiche strutturali degli edifici e dei locali di stabulazione alle norme di settore;</li> <li>○ Controlli documentali e dei registri (di carico e scarico);</li> </ul> <p>Verifiche della corretta gestione dell'alimentazione, dell'abbeveraggio e della somministrazione di altre sostanze alle norme di settore (frequenza, gestione degli alimenti e della razione giornaliera, accesso agli alimenti, disponibilità dell'acqua di abbeverata, somministrazioni di sostanze illecite, etc.).</p>

Principali potenziali violazioni	Norma sanzionatoria
Violazione delle norme sulla protezione degli animali negli allevamenti.	D.Lgs. 146/2001, Art. 7
Violazione delle norme minime per la protezione dei suini	D.Lgs. 122/2011, Art. 8
Violazione delle norme minime per la protezione dei vitelli	D.Lgs. 126/2011, Art. 8
Violazione delle norme minime per la protezione di polli allevati per la produzione di carne	D.Lgs. 181/2010, Art. 8
Violazione delle norme minime per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento	D.Lgs. 267/2003, Art. 7

La violazione della normativa di settore è sanabile ed è quindi applicabile l'istituto della diffida (art. 1, comma 3 del D.L. n. 91/2014 – cd “Campolibero” – convertito con modificazioni dalla L. 11 agosto 2014 n. 116 e ss.mm.) solo nei casi in cui essa non abbia determinato conseguenze sul benessere degli animali detenuti in stabilimenti, inclusi i mezzi di trasporto. Il concetto di “non conformità sanabile”, nel settore del benessere animale, non può infatti prescindere dal fatto che, una volta che una determinata condotta abbia causato conseguenze sul benessere degli animali, non è più possibile a posteriori porre rimedio alla condizione verificatasi<sup>38</sup>.

### **Macellazione o abbattimento degli animali**

Verifiche della rispondenza dei requisiti di carattere generale della struttura, degli impianti e delle attrezzature del macello alle norme di settore.

<b>Principali potenziali violazioni</b>	<b>Norma sanzionatoria</b>
Violazioni riguardanti i dispositivi di immobilizzazione e di stordimento	D.Lgs. 131/2013, Art. 5
Violazioni riguardanti la configurazione, la costruzione e l'attrezzatura dei macelli	D.Lgs. 131/2013, Art. 8

### **Trasporto degli animali**

o Verifiche della rispondenza dei requisiti di idoneità degli animali al trasporto;

Controlli documentali

<b>Principali potenziali violazioni</b>	<b>Norma sanzionatoria</b>
Violazioni delle norme concernenti l'autorizzazione del trasportatore	D.Lgs. 151/2007, Art. 3
Violazioni delle norme concernenti il certificato di idoneità del conducente o guardiano	D.Lgs. 151/2007, Art. 4
Irregolarità o mancanza della documentazione (documento veterinario comune di entrata, giornale di viaggio, certificati sanitari, certificato di omologazione del mezzo di trasporto)	D.Lgs. 151/2007, Artt. 5 e 6
Violazione dei requisiti di idoneità degli animali al trasporto	D.Lgs. 151/2007, Art. 7

<sup>38</sup> DGISAN e DGSAF fg. n. 0027904 di prot. datato 05.07.2023