



I Carabinieri del NAS di Lecce, a seguito di un'ispezione igienico-sanitaria condotta presso un ristorante della provincia salentina, hanno proceduto al campionamento dell'olio contenuto nelle confezioni che riportavano la dicitura "olio extravergine d'oliva", al fine di sottoporlo ad analisi di laboratorio. I risultati degli esami eseguiti dall'ARPA di Bari hanno dimostrato che il liquido servito ai clienti come olio extravergine di oliva era in realtà comune olio di semi colorato con clorofilla e beta carotene che gli conferiva il tipico colore verdastro dell'olio d'oliva. Il ristoratore è stato denunciato all'Autorità Giudiziaria per frode in commercio. I Carabinieri del NAS di Perugia, nel corso di un'ispezione eseguita presso una ditta di importazione della provincia, hanno sequestrato oltre 11 mila confezioni di frutta scioppata – del valore di circa 60 mila euro – etichettate in modo non conforme alle previsioni normative. In particolare in tabella nutrizionale mancava l'indicazione riguardante i valori dello zucchero nonostante questi risultasse tra gli ingredienti del prodotto. Contestualmente al sequestro i militari hanno elevato sanzioni amministrative per oltre 3 mila euro.

I Carabinieri del NAS di Roma, hanno eseguito una serie di ispezioni presso ristoranti della Capitale, accertando irregolarità in merito alla tracciabilità degli alimenti, alle condizioni igienico-sanitarie, all'applicazione delle misure di prevenzione rischi di contaminazione alimentare previste dal piano di autocontrollo (HACCP) e all'etichettatura. Al termine dei controlli i militari hanno comminato sanzioni amministrative per complessive 10 mila euro e sottoposto a sequestro amministrativo 170 Kg alimenti vari per un valore di circa 3 mila euro.