

**Guardia di Finanza** *Sequestrate 300 tonnellate di olio*  
*Eseguite quindici perquisizioni negli ultimi due giorni*



# Extravergine taroccato Trentacinque indagati per frode in commercio

SIENA

Veniva spacciato per olio extravergine di ottima qualità e invece era un prodotto che neppure si avvicinava lontanamente a quello che siamo abituati a consumare grazie al grande lavoro della maggior parte dei produttori locali. Un'indagine che ha portato alla luce anche l'utilizzo di oli "deodorati", cioè sottoposti a trattamenti industriali di raffinazione (non consentiti nella produzione di olio extravergine di oliva) in grado di eliminare odori e sapori sgradevoli da una materia prima di scarso pregio e sicuramente inutilizzabile per l'ottenimento di extravergini.

A seguito di una complessa indagine, iniziata nei primi mesi del 2013 nell'ambito del settore oleario, coordinata

dalla Procura della Repubblica di Siena, la Guardia di Finanza - Nucleo di polizia tributaria - di Siena e l'Ispettorato repressione frodi (Icqr) del ministero delle politiche agricole hanno eseguito mercoledì e giovedì quindici perquisizioni in tutta Italia (Toscana, Umbria, Lazio, Campania e Puglia) presso importanti aziende e stabilimenti operanti a livello nazionale ed internazionale.

**Guardia di Finanza** Nel corso dell'attività investigativa, che vede al momento 35 indagati per i reati di frode in commercio e riciclaggio mer-

ceologico, la Procura di Siena, mediante l'apporto degli ispettori dell'ICqr e dei militari delle Fiamme Gialle senesi, ha portato alla luce un vasto fenomeno di frode finalizzato alla commercializzazione di enormi quantitativi di olio extravergine di oliva, di scarsa qualità illecitamente ottenuti all'estero, ricollocati sul mercato nazionale - attraverso illecite miscele - non rilevabili alle analisi uffi-

ciali - con l'interesse di numerosi imprenditori italiani operanti il confezionamento e il commercio sul mercato interno ed internazionale.

**Indagini** Anche grazie ad un'articolata attività di monitoraggio degli oli in arrivo nei principali porti nazionali, eseguita già nel corso del 2013, le complesse ed innovative investigazioni svolte dalla p.g. operante hanno svelato, tra l'altro, l'introduzione sul terri-



### **OPERAZIONE FLUENTE**

torio nazionale di oli cosiddetti "deodorati", cioè sottoposti a trattamenti industriali di raffinazione (non consentiti nella produzione di olio extravergine di oliva) in grado di eliminare odori e sapori sgradevoli da una materia prima di scarso pregio e qualità e pertanto, come tale, inutilizzabile per l'ottenimento di oli extravergini.

**Frode** Le indagini, che vedono coinvolti altri contesti ter-

ritoriali sia nazionali che internazionali, sono tuttora in fase di sviluppo al fine di delineare il quadro complessivo della frode olearia che contempla non soltanto aspetti di natura penale, ma anche evidenti ed interessanti profili di natura economico-finanziaria, suscettibili di ulteriori sviluppi. In ogni caso il procedente dott. Aldo Natalini non scioglie le riserve sulla possibile estensione del feno-

meno che coinvolge numerosi operatori del settore, sia nazionali che esteri.

**Sequestri** Il colonnello Luca Albertario della Guardia di Finanza di Siena ci ha spiegato poi come siano stati messi sotto sequestro 300 tonnellate di prodotto, e come nell'ambito di un filone collaterale all'inchiesta per fattispecie fiscali, circa un milione e 700 mila euro di disponibilità bancarie.