

DIRITTI & CONSUMI

Associato all'Unione Stampa Periodica Italiana 

MENSILE DEL MOVIMENTO DIFESA DEL CITTADINO

DIRETTORE RESPONSABILE ANTONIO LONGO REDAZIONE D. NATASHA TURANO, SILVIA BIASOTTO, ELENA FRANCI, MARCO DAL POZ, LUNA PINI PROGETTO GRAFICO MARCO LOVISATTI SEDE E REDAZIONE VIA QUINTINO SELLA 41, 00187 ROMA TEL. 06 4881891 EMAIL DIRITTECONSUMI@MDC.IT STAMPA SOCIETÀ TIPOGRAFICA ITALIA A.R.L. FINITO DI STAMPARE IL 28/11/2012

L'EDITORIALE

di ANTONIO LONGO - PRESIDENTE MDC

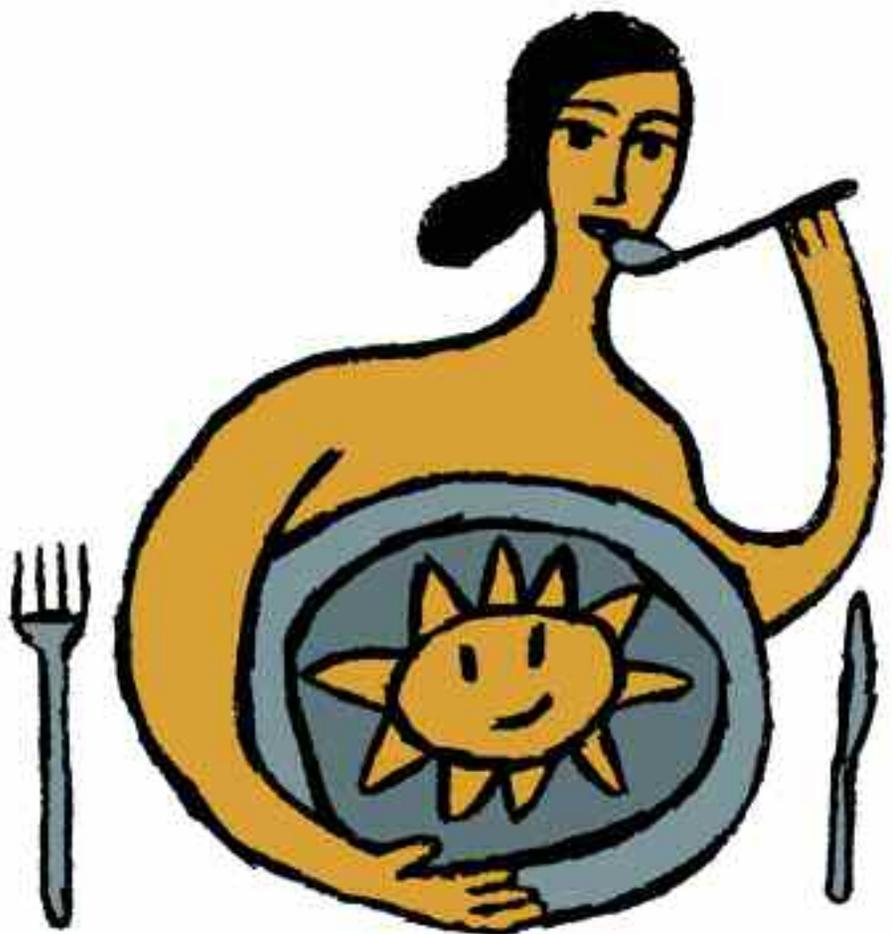
Mozzarella di bufala prodotta con latte vaccino, olio deodorato e colorato, pesce congelato spacciato per fresco, conserve di San Marzano ricavate da pomodori provenienti da paesi lontani, container contenenti vino privo dei documenti di tracciabilità. Senza dimenticare l'emergenza Escherichia Coli che tanto ha spaventato e confuso i cittadini di tutta Europa.

Queste le storie raccontate da *Italia a Tavola 2012*, il rapporto sulla sicurezza alimentare del Movimento Difesa del Cittadino e Legambiente giunto alla sua nona edizione. Il lavoro è stato realizzato grazie alla costante collaborazione dell'Agenzia delle Dogane, Carabinieri per la Tutela della Salute (Nas), Carabinieri per le Politiche Agricole e Alimentari, Capitanerie di Porto, Corpo Forestale, Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi e Ministero della Salute.

Per merito degli istituti preposti alla vigilanza, nel 2011 sono stati svolti oltre 1 milione di controlli lungo tutta la filiera agroalimentare: operazioni che hanno portato al sequestro di oltre 24 milioni di chilogrammi di prodotti per un valore di circa 850 milioni di euro. Una cifra che spiega come ormai la qualità dei prodotti italiani faccia tanto gola alla criminalità organizzata.

Da anni con *Italia a Tavola* raccontiamo i vizi e le virtù della filiera agroalimentare e possiamo confermare che, nonostante le cifre emerse dal rapporto, l'Italia ha uno dei migliori sistemi di tutela della salute alimentare. Il valore del business delle frodi non ci deve far abbassare la guardia. Per questo abbiamo voluto presentare il **Manifesto del Buon Cibo Italiano**. Nelle nostre proposte il cittadino riveste un ruolo fondamentale: chiediamo

SPECIALE ITALIA A TAVOLA 2012



PAG. 2/8

infatti l'istituzione di un "Sportello anti-contraffazione italiano" a cui tutti i consumatori possano rivolgersi per segnalazioni e informazioni. Tra le priorità, maggiore trasparenza in etichettatura. Il nuovo Regolamento Europeo in materia di etichettatura dei prodotti agroalimentare (Reg. 1169 del 2011) potrebbe essere l'occasione per un riordinamento della normativa in un Codice unico. Sul fronte dell'indicazione del-

l'origine in etichetta l'Italia ha già emanato la Legge 4 del febbraio 2011, norma che prevede una più ampia estensione dell'obbligatorietà di indicazione dell'origine dei prodotti (e delle materie prime prevalenti) in etichetta. La disposizione non è ancora stata attuata e necessita di una rivisitazione alla luce della nuova normativa europea. L'auspicio è che non rimanga lettera morta.

I DATI DELL'ATTIVITÀ DEGLI ISTITUTI PREPOSTI AL CONTROLLO

di NATASHA TURANO

Italia a tavola è il rapporto più completo dei controlli lungo tutta la filiera agroalimentare. Nel rapporto sono presenti i numeri e i casi della quasi totalità degli istituti preposti al controllo. Nel 2011 sono stati 205.167 i controlli effettuati dagli istituti preposti, a cui si aggiungono oltre 900mila ispezioni del Servizio Sanitario Nazionale alle imprese alimentari e agli stabilimenti di prodotti di origine animale.

	Controlli	Quantità sequestrate Lt/kg	Valore dei sequestri €
Agenzia delle Dogane	96.000	1.169.424	3.800.000
Carabinieri per la Tutela della Salute	38.700	11.946.230	807.102.493
Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari	1.768	7.127.800	18.595.499
Corpo delle Capitanerie di Porto	27.776	186.771	2.300.000
Corpo Forestale dello Stato	6.171	12.610	970.000
ICQRF	34.752	3.752.966	14.988.690
Subtotale	205.167	-	-
SSN	919.476	-	-
Totale	1.124.643	24.195.801	847.756.682

Ammontano a 3721 nel 2011 e 1754 nel primo semestre del 2012 le notifiche trattate dal sistema comunitario RASFF (rapid alert system for food and feed). Le segnalazioni pervenute sia dalla Commissione Europea, sia da parte degli uffici periferici e degli Assessorati alla Sanità si confermano in notevole crescita rispetto all'anno precedente. L'incremento tra il 2010 e il 2011 è quantificabile al 13 % maggiore di quanto avvenuto tra il 2009-2010.

Le allerte comunitarie nel 2011 (Sistema RASFF)

Numero assoluto	3.721
Variazione su 2010	13,1%
Principali contaminanti	Micotossine e salmonelle
Paese con maggior numero di notifiche	Cina
Prodotti con principali non conformità	prodotti della pesca, frutta e vegetali, alimentazione animale e frutta secca

I DATI DELL'ATTIVITÀ DEGLI ISTITUTI PREPOSTI AL CONTROLLO

di ELENA FRANCI

Mozzarella

La mozzarella non trova pace. Dop o non Dop. Di bufala o meno, ogni anno i giornali si riempiono di brutte storie di frodi di questo prodotto tra i simboli dell'Italia come della cucina mediterranea. Il 2008 fu l'anno delle mozzarelle di **bufala alla diossina**. Un episodio doloroso a cui si aggiunse la triste storia del 2009 nel Casertano delle **bufale dopate con la somatotropina**, ormone della crescita impiegato per produrre più latte e con effetti cancerogeni sull'uomo. E sempre nel 2009 il Consorzio di tutela venne commissariato dopo che il presidente, l'imprenditore Luigi Chianese, venne sorpreso ad annacquare il latte. Nel 2010 si diede il via alle cd "mozzarelle blu". **Non di bufala**, ma agli occhi dei consumatori sempre di mozzarella si tratta. Gli italiani hanno così conosciuto il famoso batterio *Pseudomonas Fluorescens*. Non pericoloso per la salute, ma che rende le mozzarelle non commestibili.

E poi ci sono le **contraffazioni**, che colpiscono soprattutto il **marchio Dop** della bufala campana. I casi riportati nel rapporto Italia a Tavola raccontano soprattutto di mozzarelle di bufala falsamente qualificate a denominazione, principalmente perché la materia prima, ovvero il latte, risulta contraffatto in merito alla sua origine o natura.

Ricordiamo come il **Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari – Nuclei Antifrodi** ha eseguito nel 2010 controlli straordinari allorquando, su sollecitazione delle stesse organizzazioni di produttori, è stato necessario monitorare con particolare attenzione la filiera della Mozzarella di Bufala Campana DOP in relazione alle segnalazioni di possibili inserimenti nella filiera di pratiche non conformi al disciplinare di produzione.

SEQUESTRI ANNO 2010/2011	
c/o CASEIFICI	
Valore del latte / cagliata bufalina sequestrata	110.000,00 euro
Quantitativo di latte / cagliata bufalina sequestrata	46 tonnellate.
c/o CENTRI/CASEIFICI DOTATI DI IMPIANTO DI CONGELAMENTO	
Valore del latte sequ	17.010.000,00 euro
Quantitativo di latte sequestrato	12.305 tonnellate
Totale valore	17.120.000,00 euro
Totale quantità	12.351 tonnellate

Fonte: Nac

Il 16 marzo 2011 il personale dei Comandi provinciali di Benevento, Campobasso e Caserta del **Corpo forestale dello Stato** hanno sequestrato **oltre un quintale di mozzarella di latte di bufala contraffatta, messa in vendita e spacciata per Mozzarella di Bufala Campana DOP**. Uno dei lotti, posto sotto sequestro, è risultato essere stato confezionato con **latte di bufala proveniente da allevamenti delle zone di Milano e Novara**, non appartenenti quindi all'areale di produzione del latte ammesso per la Mozzarella di Bufala Campana Dop.

Il 22 dicembre 2011 i **militari del NAC** di Salerno hanno bloccato invece 2.000 kg di latte di bufala, dei quali **non veniva rinvenuta idonea documentazione attestante la tracciabilità**. Da segnalare, a settembre 2011, l'**operazione del Corpo Forestale ITALIAMO**: 14 persone indagate, 3 regioni e 6 province coinvolte, 30mila confezioni di mozzarella sequestrate. Gli uomini del Corpo hanno infatti scoperto documentazione relativa ai **465.800 chilogrammi di latte per la produzione di mozzarelle a marchio italiano ma prodotte anche con latte di origine francese, belga e lussemburghese**.

A casi come quelli descritti si aggiunge il **fenomeno dell'italian sounding** che, come per molti altri prodotti simbolo del buon Made in Italy italiano, maschera la frode sotto nomi di fantasia e italianeggianti come la "**buffalo mozzarella**". In questo caso si tratta di prodotti italiani ma che non rientrano nel disciplinare della Dop e non hanno, quindi, le caratteristiche del prodotto certificato. Difficile per il consumatore straniero percepirne le differenze in termini di qualità, legame col territorio e prezzo.

Lo scenario è quello di un prodotto simbolo della qualità alimentare e del territorio italiani posto sotto assedio dai contraffattori. Si tratta di un grave danno alla salute dei consumatori (in alcuni casi), al mercato e ai produttori onesti, e all'immagine del nostro Paese. Vale la pena ricordare che la mozzarella di bufala ha ottenuto il riconoscimento nazionale nel 1993 e quello europeo nel 1996. Secondo quanto riportato nella "Relazione sulla contraffazione nel settore agroalimentare 2011"¹ il volume di affari del comparto è pari a 500 milioni di euro al consumo e a circa 300 milioni alla produzione. L'esportazione ammonta al 20 per cento circa del prodotto. Tra le Dop del Belpaese si **posiziona al quinto posto tra i primi dieci prodotti per fatturato alla produzione**, valore che nel 2010 ammontava a 290 milioni di euro².

Olio

Potremo rinominarlo "L'oro verde". Di fronte a così tante frodi, è chiaro come intorno all'olio di oliva e ancor più all'extra-vergine, giri un interesse notevole da parte dei contraffattori. Le storie sono tante e variegiate. La somministrazione di oli di oliva alla ristorazione in contenitori non conformi o etichettati in maniera irregolare è il minimo che si possa riscontrare nel panorama delle criticità di questo prodotto. **Miscelazioni con oli di semi o addirittura lampanti, colorazioni con la clorofilla, "deodorazioni"**. Tutte però hanno un comune denominatore: **la contraffazione finalizzata a far credere che si tratti di olio extra vergine di qualità e ITALIANO**.

Secondo L'Agenzia delle Dogane, nel 2011, **l'Italia ha importato oltre 35 milioni di chilogrammi di olio esportato oltre 156 milioni, soprattutto nel Nord America**. In particolare all'estero si contano numerosi casi di "italian sounding", dove il concetto di italianità rappresenta un vero e proprio strumento di marketing. La difesa dalla frodi di questo prodotto assume pertanto una elevata rilevanza sia dal punto di vista di tutela della salute del consumatore, della qualità che della onestà di tanti produttori italiani.

IMPORTAZIONI	2011	
	kg	euro
Tunisia	31.639.881	67.021.924
Cile	1.737.117	4.022.817
Australia	1.508.238	3.197.381
Argentina	208.309	467.249
Marocco	168.536	361.164
Italia (comp. Liguria, escluso Campione d'Italia)	99.106	408.538
Croazia	3.080	32.141
Altri paesi	3.460	27.778
Totale paese origine	35.367.808	75.539.491



Fonte: Agenzia delle Dogane

Una frode che ha creato molto clamore è la cd "deodorazione". E il virgolettato è d'obbligo. La "deodorazione" non ha niente a che fare con l'aggiunta di un deodorante o altre sostanze all'olio. Si tratta, in realtà, di una operazione di rettifica per allontanare le sostanze volatili aventi cattivo odore e avviene tramite distillazione in corrente di vapore, sottovuoto e alla temperatura di circa 200° C³. Si tratta di un procedimento applicato a olive mal conservate e trattate con metodologie assenti in Italia, ma molto diffuse in altri paesi. La presenza di alti livelli alchil esteri potrebbe, quindi, essere un indicatore della falsa origine italiana delle olive. Contro questa pratica esiste un nuovo strumento di lotta: il **Reg. Ue 61/2011** che introduce un nuovo metodo di valutazione degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva⁴.

Nel febbraio 2011 il Nucleo Agroalimentare Forestale di Roma del Corpo forestale, a seguito di una lunga indagine iniziata nel settembre del 2010, ha riscontrato, presso diversi stabilimenti di confezionamento a Firenze, Reggio Emilia, Genova e Pavia documenti di trasporto falsificati utilizzati per regolarizzare una partita di 450 mila chilogrammi di olio extravergine di oliva destinata ad essere commercializzata, per un valore di circa 4 milioni di euro. L'ipotesi degli investigatori era che i documenti siano stati contraffatti per ingannare sulla vera natura del prodotto che, secondo la Procura di Firenze, conterrebbe **olio di oliva deodorato, di bassa qualità e dal valore commerciale tre volte inferiore a quello etichettato come extravergine**. Questo può essere definito come il primo grande maxi sequestro di olio deodorato. Nell'agosto 2011 altri 9.000 litri di olio di oliva "deodorato" proveniente dalla Spagna e dalla Grecia sono stati sequestrati invece dal Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari.

1: Approvata dalla Commissione nella seduta del 6 dicembre 2011

2: Fonte: Atlante Qualivita 2011

3: Definizione da "Qualità dell'olio extra vergine di oliva prelevato sul territorio e sul mercato della Regione Marche del Dipartimento Provinciale di Ascoli Piceno.

4: Il regolamento fissa dei limiti di alchil esteri e metil alchil esteri per la commercializzazione dell'olio: -contenuto di alchil esteri e metil alchil esteri non superiore a 75 mg/Kg oppure - contenuto di alchil esteri e metil alchil esteri non superiore a 150 e superiore a 75 con un rapporto tra esteri etilici/esteri metilici inferiore o eguale a 1,5.

La "deodorazione" è solo una delle alchimie dell'olio. Forse la più nuova. Non mancano, infatti, le classiche, come le miscele con oli di qualità inferiori e le "colorazioni". Fortunati, quindi, i clienti di alcuni ristoratori toscani a cui era destinato "olio extravergine di oliva" che in realtà era composto da una miscela di olio di semi con aggiunta di clorofilla. E magari, gli ignari cittadini seduti al tavolo avrebbero pensato che si fosse trattato di olio italiano, o per giunta toscano. Così non è stato. Per fortuna. Perché i NAS sequestrarono quel prodotto nel giugno 2011.

Spudoratamente "100% italiano" erano invece i 38.501,52 quintali di olio extravergine di oliva sequestrati dal Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF), in collaborazione con la Guardia di Finanza di Siena, a giugno 2012. In realtà il prodotto era ottenuto dalla miscelazione di prodotti di origine spagnola e greca, venduto a numerose ditte imbottigliatrici ad un prezzo assolutamente in linea con le aspettative del mercato nazionale.

Meno male che ci sono i controlli. Questo è certo. E meno male che anche le istituzioni e la normativa si adeguino alle nuove forme di alchimia dell'oro verde. Dopo il successo ottenuto con il **Regolamento 182 del 2009** (che prevede l'obbligo di indicare in etichetta l'origine delle olive impiegate per produrre l'olio vergine ed extravergine di oliva in tutta la Comunità Ue), **il 2011 lo ricorderemo per il già citato Regolamento 61 sugli alchil esteri. Attualmente è in discussione il disegno di legge 3211 recante "Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini"**, che nasce proprio dall'esigenza di ostacolare la commissione di attività fraudolente e pratiche commerciali scorrette nell'ambito della filiera degli oli di oliva vergini. Tra le novità principali proprio un limite inferiore di alchil esteri a quello previsto dal Reg. 61/2011 (25/30 mg/kg) per gli oli 100% italiani e l'estensione dell'applicazione di più rigorose disposizioni penali a tutela del commercio nelle ipotesi di fallace indicazione nell'uso del marchio, quando abbia per oggetto oli di oliva vergini.

Prodotti ittici

Pesci abusivamente congelati, mitili allevati in acque inquinate, prodotti congelati di provenienza cinese e scaduti di validità, riconfezionati e rietichettati con scadenze prolungate di 18 mesi rispetto all'originale, senza alcuna verifica sulla genuinità e salubrità. Tante le **irregolarità in tema di tracciabilità** ed etichettatura al consumatore. **Lunga la lista delle frodi nel comparto ittico** scoperte dagli istituti preposti al controllo. A chi vuole ingannare il consumatore, magari mettendo in pericolo la sua salute, si aggiunge anche chi inquina il mare e i suoi abitanti.

Metalli pesanti, parassiti e contaminanti microbiologici sono tra le principali emergenze segnalate a livello europeo nel 2011 dal **Sistema di Allerta** per quanto riguarda il comparto ittico. Da una parte troviamo i contaminanti microbiologici quali la *Listeria*, l'*E. Coli* e la *Salmonella*. Seguono poi i **metalli pesanti**, spesso riversati in mare dalle industrie. Basti pensare all'impiego di **mercurio come fungicida o al piombo nelle batterie**.

Non mancano poi i problemi legati ai parassiti. Uno fra tutti l'Anisakis. Oggi se ne parla di più vista la moda di consumare pesce crudo. La presenza di questo nematode nel pesce (soprattutto in quello azzurro) non ha niente a che fare con le azioni antropiche. E' invece importante saper trattare, ovvero abbattere, il pesce a rischio prima di offrirlo crudo ai consumatori.

Sistema di allerta comunitario: le principali emergenze

Le notifiche che hanno riguardato i prodotti della pesca sono state 714, in aumento rispetto alle 661 del 2010. Il maggior numero di notifiche ha riguardato la presenza di metalli pesanti (117) e parassiti (117), seguite da contaminazioni di natura microbiologica (102), additivi alimentari (48), biocontaminanti (46), residui di farmaci veterinari (36), irraggiamento (13), contaminazioni chimiche (10), residui di pesticidi (9), corpi estranei (5), coloranti (1) e altri rischi, come cattivo stato di conservazione, etichettatura non conforme, importazione illegale, stabilimento non autorizzato, ecc. (210).

Totale notifiche 2011	Problematiche principali		
	Metalli pesanti	Parassiti	Contaminanti microbiologici
714	117	117 di cui 99 di Anisakis	102

Fonte: elaborazioni MDC su dati Ministero della Salute

Metalli pesanti

I metalli pesanti riscontrati nei prodotti della pesca sono mercurio (76), soprattutto in pesci, cadmio (40), riscontrato soprattutto in crostacei e molluschi e in un solo caso piombo. L'origine dei prodotti è varia, ma i Paesi col maggior numero di notifiche sono la Spagna (24), la Francia (14) e il Marocco (9).

Contaminanti microbiologici

I contaminanti microbiologici riscontrati nei prodotti della pesca sono principalmente *Listeria* (62), *E. Coli* (16) e *Salmonella* (12). L'origine dei prodotti è varia.

Parassiti

La maggior parte delle notifiche riguarda la presenza di *Anisakis* e loro larve (99). L'origine dei prodotti è varia.

Il caso Anisakis

Mangiare pesce crudo non è più un'usanza diffusa lungo le coste del Sud Italia o relegata ai costumi dell'Estremo Oriente. Ovunque, oggi, in Italia troviamo sushi bar o ristorante che offrono numerose varietà di prodotti ittici da consumare crudi. La diffusione di questa nuova moda culinaria ha determinato una maggiore diffusione del problema "Anisakis" e una maggiore conoscenza da parte del consumatore. Una conoscenza però confusa, fatta di "sentito dire" e di poche informazioni scientificamente fondate. **Che cosa è l'Anisakis? Si tratta di un verme parassita nematodo presente nelle viscere di molti prodotti ittici (prevalentemente pesce azzurro).** Il contagio nell'uomo avviene per ingestione di pesce crudo o appena affumicato che a sua volta si è infettato cibandosi di gamberetti infestati da larve dei vermi. Le conseguenze per l'uomo possono essere nulle, poco gravi (dolori addominali, nausea vomito) o molto gravi. In alcuni casi si sono riscontrate reazioni da shock anafilattico oppure si è reso necessario l'intervento chirurgico in quanto la larva può arrivare a perforare l'intestino umano.

Dal punto di vista normativo il problema dell'Anisakis nei prodotti ittici è disciplinato a livello europeo dai regolamenti del **cd Pacchetto Igiene**. In primis è necessario citare il Reg. CE 852/2004 (Igiene dei prodotti alimentari) che prevede (All. II Cap. IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari) che "un'impresa alimentare non deve accettare materie prime o ingredienti, diversi dagli animali vivi, o qualsiasi materiale utilizzato nella trasformazione dei prodotti, se risultano contaminati, o si può ragionevolmente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici ...".

Il Reg. CE 853/2004 definisce anche il procedimento da seguire per poter eliminare il pericolo di somministrazione di prodotti ittici infestati da parassiti come l'Anisakis, ovvero **il congelamento a una temperatura non superiore ai -20 gradi in ogni parte della massa per almeno 24 ore**. Si tratta di un procedimento da applicare a una serie di prodotti specificatamente indicati dalla norma: tutti i prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi; determinate specie quali (aringhe, sgombri, spratti, salmone selvatico dell'Atlantico o del Pacifico) se devono essere sottoposti ad un trattamento di affumicatura a freddo durante il quale la temperatura all'interno del prodotto non supera i 60°C; i prodotti della pesca marinati e/o salati se il trattamento praticato non garantisce la distruzione delle larve di nematodi. Chiaro, quindi, il riferimento anche ai prodotti marinati. Pensiamo alle diffusissime alici marinate offerte nei ristoranti, nelle pescherie o preparate in casa. Come indica il regolamento, ma anche esperti del settore, **la marinatura non garantisce l'eliminazione totale dell'Anisakis**.

Pomodoro San Marzano

È il re indiscusso della tavola e della dieta mediterranea. Il pomodoro, nelle sue numerose varietà, di cui 500 solo quelle registrate in Italia, si piazza ai primi posti nell'export agroalimentare. Va da sé che attorno all'oro rosso possano ruotare interessi non sempre onesti e che poco spazio lasciano alla sicurezza alimentare.

Dai dati dei soggetti addetti per legge ai controlli a tutela della sicurezza alimentare e contro le frodi, emerge come questo comparto sia preso di mira da fenomeni fraudolenti, spesso riconducibili all'utilizzo di etichette contraffatte e al fenomeno dell'italian sounding.

Nel corso del 2011, uno dei casi di frodi che ha destato maggiore clamore, è stato quello sulla falsificazione delle etichette del pomodoro "San Marzano dell'Agro sarnese-nocerino DOP".

I Nuclei Antifrodi Carabinieri (NAC), in collaborazione con l'Agenzia delle Dogane di Napoli, hanno individuato un flusso di esportazione verso gli Stati Uniti di conserve di pomodoro con false etichette del pomodoro "San Marzano dell'Agro sarnese-nocerino DOP", pari a circa **34 tonnellate di prodotto**. Le indagini hanno poi consentito di accertare che l'azienda, attiva nella provincia di Napoli, aveva già utilizzato la numerazione dei lotti per la commercializzazione di un altro prodotto, in palese violazione della normativa sulla tracciabilità dei prodotti agroalimentari. Il disciplinare sulla produzione del pomodoro di qualità San Marzano prescrive l'osservanza di precise regole nella commercializzazione del prodotto. Il pomodoro deve provenire esclusivamente dalle zone individuate - l'agro sarnese-nocerino, compreso tra le province di Napoli e Salerno - e deve essere preparato secondo il rispetto di disciplinari su cui vigilano gli organismi di controllo e il Consorzio di Tutela.

La svolta nell'indagine ha portato a un intervento in flagranza nella fase di esportazione del falso prodotto Dop e la Procura della Repubblica di Napoli ha quindi disposto il sequestro dei prodotti, che è avvenuto nel porto di Napoli. A carico del titolare dell'azienda produttrice è stato contestato, oltre al reato di frode nell'esercizio del commercio, anche il nuovo reato di Contraffazione di indicazioni geografiche e denominazione di origine dei prodotti agroalimentari.

Concentrato di pomodoro importato dalla Cina e falsamente etichettato come Made in Italy. È questa l'altra importante truffa che è stata scoperta lo scorso anno a danno di questo settore merceologico, e che ha portato alla condanna di un imprenditore dell'agro nocerino sarnese che aveva immesso sul mercato pomodoro concentrato falsamente etichettato come italiano.

Il Tribunale di Nocera Inferiore ha pronunciato la prima sentenza di condanna per il reato di "Vendita di prodotti industriali con segni mendaci" infliggendo la pena di 4 mesi di reclusione e 6 mila euro di multa al titolare di una importante industria conserviera che, nell'ottobre 2010, aveva trasformato e commercializzato "triplo concentrato di pomodoro" importato dalla Cina etichettandolo "Made in Italy".

Sulla scorta delle indagini condotte dai Nuclei Antifrodi Carabinieri del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari unitamente all'Agenzia delle Dogane, nell'ottobre 2010 il Sostituto Procuratore della Repubblica di Nocera Inferiore aveva disposto il sequestro preventivo di oltre **500**

tonnellate di prodotto con etichettatura fuorviante. L'alimento era destinato al mercato UE ed extra UE e certamente l'ingannevole indicazione del "Made in Italy" avrebbe reso più accattivante la sua commercializzazione all'estero.

Vino

Il mercato del vino continua a crescere e secondo gli ultimi dati Istat ha raggiunto un valore pari a circa **4,4 miliardi di euro**. Nel 2011 sono stati venduti oltre 24 milioni di ettolitri di vino, in aumento del 9% rispetto al 2010. Il vino italiano continua ad essere apprezzato soprattutto all'estero per la qualità e i metodi tradizionali che ne rendono distintiva la produzione.

Ma alla crescita del mercato corrisponde anche un aumento dei casi di contraffazione, sofisticazione e frodi. Secondo i dati dell'Icqr - l'Ispettorato che svolge funzioni di vigilanza sull'attività di controllo delle strutture pubbliche e private operanti nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari e di qualità regolamentata - il **settore vitivinicolo** è stato quello che ha fatto registrare il maggior numero di sequestri (pari al 47% del totale dei controlli), per un valore economico pari a circa 7 milioni di euro.

CONTROLLI SETTORE VITIVINICOLO

Controlli	11.053
Operatori controllati	6.798
Operatori irregolari (%)	23,1
Prodotti controllati	18.299
Prodotti irregolari (%)	12,2
Campioni analizzati	1.596
Campioni irregolari (%)	12,8
Sequestri	183
Valore dei sequestri	6.996.775
Notizie di reato	39
Contestazioni amministrative	2.276

Fonte: Icqr

Tra i principali **illeciti** accertati si segnalano: indebita percezione di aiuti comunitari per irregolarità nelle operazioni di arricchimento con mosto concentrato e rettificato; sofisticazione di vini per zuccheraggio o per annacquamento; detenzione di prodotti vitivinicoli non giustificati dalla documentazione ufficiale di cantina; qualificazione di vini comuni come vini di qualità e poi ancora la produzione, vendita o distribuzione di vini a DOP e IGP non conformi ai requisiti stabiliti dai rispettivi disciplinari di produzione piuttosto che la detenzione a scopo commerciale di mosti o vini sottoposti a trattamenti non ammessi, contenenti sostanze non consentite o presenti in quantità superiori ai limiti di legge.

Nel corso del 2011 sono state numerose anche le **operazioni di controllo e i sequestri di prodotti vinosi**.

Sei mila litri di vino sequestrati dal Corpo Forestale dello Stato ad Alberobello contenuti in cisterne, taniche e damigiane carenti d'igiene. Si trattava di vino pronto per essere travasato e venduto senza autorizzazioni. Sono state sequestrate otto cisterne di vetroresina di varie dimensioni, oltre ad alcune taniche e damigiane già colme di vino proveniente da Treviso, tutte collocate all'interno di un camion e di un semirimorchio parcheggiati nelle adiacenze di una ditta edile, nella zona di Contrada Popoleto. Il vino veniva acquistato da una cantina trevigiana per essere rivenduto sfuso ad Alberobello a privati provenienti dai comuni limitrofi.

Al fianco del Corpo forestale è intervenuto anche il personale della Guardia di finanza di Monopoli che ha riscontrato, per l'imprenditore con il ruolo di mediatore del traffico illecito, la totale assenza di titoli autorizzativi per la vendita. Con l'ausilio della ASL di Bari sono state invece certificate le cattive condizioni igieniche delle cisterne ed è stata riscontrata l'assenza dell'autorizzazione sanitaria e della certificazione di idoneità al trasporto di alimenti liquidi. È scattata quindi la denuncia alla Procura della Repubblica di Bari per l'imprenditore trevisano responsabile dell'illecito.

A novembre altri e novemila litri di vino sfuso, per un valore commerciale pari a circa 20mila euro, sono stati sequestrati (sequestro sanitario) nel corso dell'Operazione Bacco dal Corpo Forestale dello Stato, del Comando di Spilinga (VV) e dal dipartimento di Prevenzione del Servizio Igiene degli Alimenti dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Vibo Valentia. Il sequestro è scattato presso una nota azienda operante nel settore dell'importazione e commercializzazione di prodotti vitivinicoli. All'interno dell'azienda è stato scoperto l'ingente quantitativo di vino, stoccato in silos di vetroresina della capacità di 2.000 litri ciascuno, per poi essere rivenduto al dettaglio tramite spillatura. Le modalità di conservazione del prodotto e la totale mancanza di etichettatura dei contenitori, da cui trarre le necessarie informazioni relative all'origine e alle caratteristiche dell'alimento, hanno indotto ad approfondire i controlli e ad esaminare tutta la documentazione presente nell'azienda. Gli accertamenti hanno così evidenziato delle gravi irregolarità, tra cui la mancata predisposizione di procedure di autocontrollo e la totale assenza di documenti attestanti la tracciabilità alimentare. Ciò ha portato all'immediata chiusura dell'attività commerciale e ad una sanzione amministrativa di circa 5 mila euro a carico del rappresentante della ditta.

Per finire, all'interno di una ditta del Pistoiese dedita al commercio all'ingrosso e su internet di prodotti alimentari, il Corpo forestale dello Stato ha proceduto al sequestro amministrativo di 372 confezioni da 250gr/cad. di tagliatelle aromatizzate al vino "Chianti Classico D.O.C.G." e al vino "Brunello D.O.C.G."

Queste diciture venivano riportate in etichetta senza l'autorizzazione da parte dei consorzi di tutela e pertanto l'illecito è stato sanzionato per un importo pari a 12 mila euro in base al Decreto Legislativo 8 aprile 2010 n. 61 a tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini utilizzati nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità. Le tagliatelle in questione venivano distribuite in esclusiva agli aeroporti di Roma trattandosi di un prodotto di nicchia venduto al dettaglio ad un prezzo molto elevato sfruttando la fama internazionale delle denominazioni protette di detti vini italiani. Tale operazione è scaturita a seguito di un controllo mirato all'anticontraffazione da parte del Nucleo Agroalimentare e Forestale di Roma all'interno dei Duty Free dell'aeroporto di Fiumicino, spazi dove è consuetudine trovare i prodotti dell'eccellenza italiana.

LE PROPOSTE DI MDC E LEGAMBIENTE: IL MANIFESTO DEL BUON CIBO ITALIANO

Di Silvia Biasotto e Daniela Sciarra

Maggiore coordinamento nel settore della sicurezza alimentare e nei controlli, pene più severe che servano da veri deterrenti contro le frodi agroalimentari, etichette più trasparenti e filo diretto tra consumatori e istituzioni. E infine, l'augurio di un'Agenzia Europea per la Sicurezza alimentare più trasparente e indipendente. Con queste proposte e speranze il Movimento Difesa del Cittadino e Legambiente guardano al futuro della sicurezza alimentare in Italia e in Europa.

Da anni con Italia a Tavola MDC e Legambiente raccontano i vizi e le virtù della filiera agroalimentare e possiamo confermare che l'Italia ha uno dei migliori sistemi di tutela della salute a tavola dei cittadini, grazie agli oltre 200mila controlli realizzati nel 2011.

Non si devono dimenticare le qualità del nostro Paese che ad oggi conta 1.093 prodotti iscritti nei registri europei delle DOP, IGP, STG. Ammonta a 6 miliardi di euro il valore del fatturato alla produzione delle Denominazioni di origine italiane nel 2010 e quasi 10 miliardi di euro al consumo. Per il settore vitivinicolo le registrazioni sono 521 (su 1.900 riconoscimenti europei). E poi c'è il biologico: nel 2011 è aumentata la superficie coltivata (+1,5%) e gli operatori coinvolti (+1,3%). E i consumatori danno sempre più valore alla qualità ambientale del cibo.

Movimento Difesa del Cittadino e Legambiente vogliono guardare avanti, con un approccio costruttivo e di miglioramento dal punto di vista normativo a livello nazionale ed europeo. A tale fine, in occasione della conferenza stampa di presentazione del rapporto Italia a Tavola, le due associazioni hanno avanzato 5 proposte che ci piace definire come il Manifesto del Buon Cibo Italiano.

Agenzia Nazionale e coordinamento dei controlli. E' necessario un maggior coordinamento nel settore della sicurezza alimentare: in Italia le competenze sono divise tra più Ministeri e spesso ai consumatori manca un riferimento unico e definito. MDC e Legambiente hanno più volte espresso la necessità di costituire nel nostro Paese un'Agenzia nazionale per la sicurezza alimentare che riunisca a sé e coordini tutte le attività di controllo, comunicazione del rischio e di ricerca scientifica indipendente nel settore della sicurezza alimentare. Un riferimento istituzione che esiste in molti Paesi europei. In questo momento di difficile congiuntura economica e di grande necessità di far quadrare i conti dello stato – affermano le associazioni – ci permettiamo di mantenere la proposta dell'Agenzia come obiettivo futuro in attuazione del Regolamento 178 del 2002 organismo scientifico indipendente.

questo caso i contraffattori. Secondo MDC e Legambiente passi avanti sono stati fatti con l'articolo 517 quarter del Codice Penale che prevede per la contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari la reclusione fino a 2 anni e la multa fino a 20.000 euro. Si potrebbe ragionare su pene più incisive, come il ritiro della licenza in caso di reiterazione del reato e la previsione di un sistema di tutela penale ad hoc.

Sportello per il consumatore. Progettare un unico "Sportello Anticontraffazione Italiano" a livello istituzionale per tutelare i consumatori e il "Made in Italy" proprio nel nostro Paese. Lo strumento potrebbe avere la struttura di uno sportello telefonico e telematico (numero verde e sito web) a cui i cittadini possano rivolgersi sia per denunciare ipotesi di contraffazione di prodotti, sia per chiedere informazioni in merito a marchi ed etichette dei prodotti alimentari.

Efsa senza conflitto di interessi. "Prendiamo ogni promessa sul serio", così le due associazioni rispondono all'Efsa che, in occasione delle nuove Linee Guida sulla trasparenza dell'Agenzia aveva dichiarato "Prendiamo ogni critica sul serio". L'auspicio è per un'Efsa senza più conflitti di interesse che produca pareri a reale tutela della salute dei consumatori.

Etichettatura, codice unico maggiore trasparenza su origine. Il nuovo Regolamento Europeo in materia di etichettatura dei prodotti agroalimentare (Reg. 1169 del 2011) è un'opportunità per il nostro Paese sotto molteplici aspetti. Innanzitutto, l'occasione per un riordinamento per intero della materia disciplinata da numerose norme verticali e orizzontali. Un Codice unico sarebbe una semplificazione per operatori e cittadini. In tema di trasparenza delle etichette, il Regolamento ha realizzato grandi conquiste, ma sul fronte dell'indicazione dell'origine in etichetta l'Italia aveva già provveduto la Legge del 3 febbraio 2011, n. 4 (Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari). Una norma che prevedeva una più ampia estensione dell'obbligatorietà di indicazione dell'origine dei prodotti (e delle materie prime prevalenti) in etichetta. Una disposizione non ancora attuata e che necessita di una rivalutazione nell'ambito della nuova normativa europea. Quello che ci auguriamo – concludono – è che non rimanga lettera morta.

PREMIO ITALIA A TAVOLA: PRESTO IL BANDO

Il Movimento Difesa del Cittadino e Legambiente lanciano il **Bando** per le buone pratiche nell'agroalimentare **Italia a Tavola**. Dal 2009 le due associazioni hanno voluto raccontare non solo i vizi ma anche le virtù dell'agroalimentare italiano ispirate ai principi della genuinità, della qualità e della sostenibilità ambientale.

MDC e Legambiente annunciano a breve la pubblicazione di un bando aperto alle realtà del settore privato (produzione e distribuzione) e pubblico (enti locali – buone pratiche del territorio e ristorazione scolastica). Aziende e governance locali potranno così dimostrare il loro serio impegno nel settore della qualità alimentare, della tutela del consumatore e della sostenibilità ambientale.

Consumatori e ambientalisti hanno messo a punto una serie di **indicatori di rilevazione e valutazione delle buone pratiche** ispirate ai concetti di qualità alimentare, recupero e valorizzazione del territorio della tradizione, trasparenza al consumatore e impegno sociale.



Movimento Difesa del Cittadino
Via Quintino Sella 41 00187 Roma
Tel. 06/4881891 – Fax 06/42013163
info@mdc.it – www.mdc.it

È un'associazione di promozione sociale nata a Roma nel 1987, con l'obiettivo di promuovere la tutela dei diritti dei cittadini consumatori, informandoli e dotandoli di strumenti giuridici di auto-difesa, prestando assistenza e tutela tramite esperti.

Come Associazione nazionale di consumatori, fa parte del Consiglio Nazionale dei Consumatori e degli Utenti (CNCU) presso il Ministero dello Sviluppo Economico e di Consumers' Forum.

È presente in 18 regioni con oltre 100 sedi e sportelli che offrono ai soci servizi di consulenza e assistenza per contratti, bollette, condominio, rapporti con la Pubblica Amministrazione, sicurezza alimentare, banche e assicurazioni.