



RAPPORTO ETICHETTATURA MERCATI REGIONALI

2013



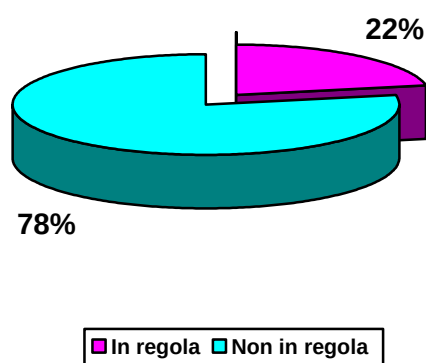
Aprile 2013

Il Rapporto è stato curato da Silvia Biasotto, con il supporto delle sedi locali MDC

L'INDAGINE DEL MOVIMENTO DIFESA DEL CITTADINO SULL'ETICHETTATURA DELL'ORTOFRUTTA NEI MERCATI RIONALI

Solo 2 banchi di ortofrutta su 10 nei mercati rionali sono in regola in materia di etichettatura. E' quanto emerge dalla edizione 2013 dell'**indagine del Movimento Difesa del Cittadino sull'etichettatura di frutta e verdura nei mercati rionali**. L'associazione ha visitato **307 banchi** nelle città di 7 regioni d'Italia: Basilicata, Calabria, Campania, Lazio, Marche, Toscana e Veneto. L'indagine è stata effettuata tra novembre 2012 e febbraio 2013 da parte delle **sedi locali di MDC**.

I banchi in regola - 2012



Fonte: MDC

I banchi in regola negli anni

ANNI	BANCHI IN REGOLA %
2008	38
2009	34
2010	26
2011	24
2012	22

Fonte: MDC

Il Movimento Difesa del Cittadino rileva, con delusione, come nel settore ortofrutticolo la situazione in materia di informazione al cittadino nei mercati rionali **sia progressivamente peggiorata** nel tempo. Nel 2008 quasi 4 banchi su 10 erano in regola. **Oggi il risultato si è dimezzato con solo un 22%** del campione che espone tutte le 4 indicazioni previste dalla legge. La mancanza di etichette regolamentari possono spesso nascondere vere e proprie pratiche illecite come la frode in commercio per vendita di ortofrutticoli esteri come italiani, oppure convenzionali come prodotti da agricoltura biologica. E ancora, commercializzazione di prodotti generici come a denominazione d'origine.

I banchi in regola nelle regioni- 2012

BANCHI IN REGOLA	%
Basilicata (Matera, Montescaglioso)	40
Calabria (Catanzaro; Reggio Calabria)	2
Campania (Avellino - Napoli)	32
Lazio (Roma)	31
Marche (Ancona e provincia, Ascoli Piceno)	28
Toscana (Siena)	65
Veneto (Treviso)	0
TOTALE	22

Fonte: MDC

In particolare, è il **Veneto la regione meno trasparente con nessuno dei banchi in regola**. Segue la Calabria con il 2% dei venditori a norma. Purtroppo nessuna delle città con i migliori risultati riesce a raggiungere percentuali molto alte: **la Toscana, con Siena, tocca il 65%**, mentre in **Basilicata** la percentuale di positività è pari al **40%** a cui seguono la Campania con il 32% e il Lazio con il 31%.

Ortofrutta - I contenuti delle etichette - 2012

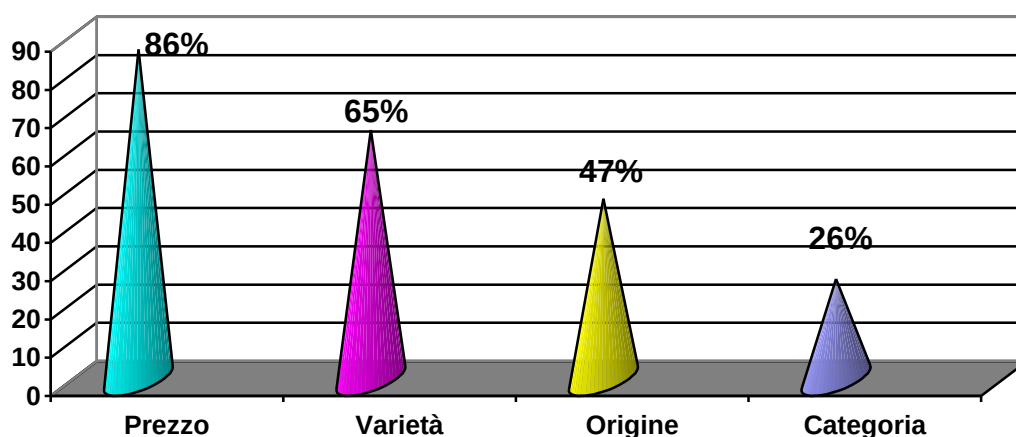
	BANCHI	PREZZO %	VARIETA' %	ORIGINE %	CATEGORIA %
Basilicata (Matera, Montescaglioso)	20	100	80	65	40
Calabria (Catanzaro; Reggio Calabria)	96	63	22	14	9
Campania (Avellino - Napoli)	28	100	96	46	46
Lazio (Roma)	80	95	80	61	30
Marche (Ancona e provincia, Ascoli Piceno)	40	93	75	53	33
Toscana (Siena)	20	100	100	95	65
Veneto (Treviso)	23	100	100	70	0
TOTALE	307	86	65	47	26

Fonte: MDC

L'indicazione più presente è il prezzo (86%). In realtà esistono aree, come la **Calabria, dove nel 63% dei casi non è possibile sapere quanto costa la merce che stiamo comprando**. E spesso difficile poter conoscere anche di cosa si tratta visto che **la varietà è indicata solo nel 22%**.

In generale **la varietà è presente nel 65% del campione**. Decisamente minori le percentuali relative all'**origine (47%** contro il 39% dello scorso anno) e alla **categoria (26%** contro 31% dello scorso anno). Peggiora, quindi, la trasparenza al consumatore sul fronte della provenienza delle merci, **informazione invece molto richiesta dai cittadini e dalle organizzazioni degli agricoltori**.

I contenuti delle etichette - 2012



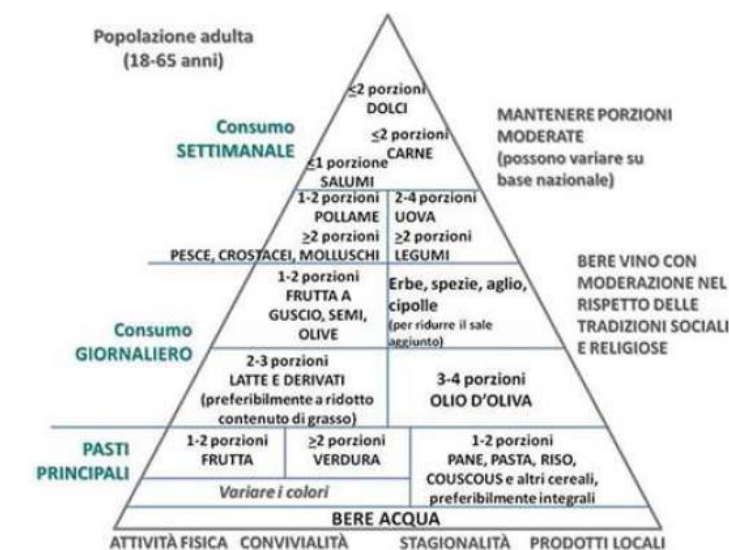
Fonte: MDC

Pochi ma buoni...i consigli per comprare frutta e verdura consapevolmente

- **Leggere le etichette:** secondo il **Regolamento CE 2002/1996** è obbligatorio indicare nelle etichette dell'ortofrutta fresca tre informazioni: la **varietà** (tipologia del prodotto: pere william, conference, abate...), l'**origine del prodotto** (Stato o regione o comune), e la **categoria** (Extra, I e II).
- Scegliere sempre **prodotti freschi**, riconoscibili dalla consistenza del prodotto, dalla presenza o meno di ammaccature e da tracce di colore scuro soprattutto sui gambi di alcuni frutti e ortaggi.
- Preferire **frutta e verdura di stagione** perché hanno tempi di maturazione naturali; perché ha prezzi più convenienti.
- Preferire **prodotti locali** perché garantiscono maggiore freschezza e minore impatto ambientale, visto che hanno percorso meno chilometri di altri dal campo al venditore.
- Una volta portata a casa la spesa, **lavare accuratamente la frutta e la verdura**, soprattutto se vengono consumate crude.
- Preferire la conservazione **in frigorifero** di frutta e verdura nell'apposito cassetto dell'elettrodomestico.

Consumare ogni giorno porzioni di frutta e verdura è importante perchè...

PIRAMIDE DELLA DIETA MEDITERRANEA MODERNA



Secondo la **Piramide della Dieta Mediterranea Modera**, presentata nel 2003 a conclusione della III Conferenza Internazionale CIISCAM in collaborazione con l'Inran (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione), ogni giorno si dovrebbero consumare **almeno 2 porzioni di frutta e altrettante 2 porzioni di verdura**. Come? **Variando i colori!**

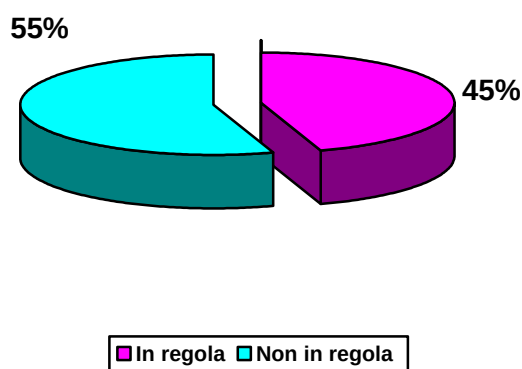
Come precisa il Ministero della Salute ad ogni colore corrispondono sostanze specifiche ad **azioni protettiva**, per cui solo variando si potranno coprire i fabbisogni dell'organismo. Ad esempio, i verdi broccoli contengono vitamina C e acido folico, gli arancioni agrumi contengono carotenoidi e vitamina C e i rossi pomodori licopene e antocianine.

L'INDAGINE DEL MOVIMENTO DIFESA DEL CITTADINO SULL'ETICHETTATURA DEL PESCE FRESCO NEI MERCATI RIONALI

Denominazione commerciale della specie, metodo di produzione, origine e prezzo. Queste le informazioni obbligatorie per i prodotti ittici venduti presso i mercati rionali e presenti al completo nel **45% del campione** esaminato nell'ambito dell'indagine **nei mercati rionali sull'etichettatura che ogni anno il Movimento Difesa del Cittadino** svolge. L'associazione ha visitato **122 banchi** nelle città di 8 regioni d'Italia: Basilicata, Calabria, Lazio, Campania, Lombardia, Marche, Toscana e Veneto. L'indagine è stata effettuata tra novembre 2012 e febbraio 2013 da parte delle sedi locali di MDC.

Sono ancora troppo pochi i venditori che rispettano le norme in materia di etichettatura e che quindi espongono tutte le 4 indicazioni previste. Solo nel 2005 la rilevazione evidenziò una percentuale superiore alla metà del campione (52%). L'etichetta è lo strumento principale che il consumatore ha per avere informazioni chiare e trasparenti sui prodotti da acquistare consapevolmente. Nei casi in cui le norme esistono è prioritario che siano rispettate.

I banchi in regola - 2012



Fonte: MDC

I banchi in regola negli anni

ANNI	BANCHI IN REGOLA %
2004	26
2005	52
2006/7	32
2008	26
2009	37
2010	34
2011	37
2012	45

Fonte: MDC

Dal punto di vista geografico la migliore performance è stata registrata a Milano dove il 95% del campione è in regola. Segue Siena per la Toscana con 70% di positività. A livello generale il dato è deludente.

Le regioni meno virtuose sono la Calabria e il Veneto. In Calabria l'associazione ha visitato i mercati di Catanzaro, Lamezia Terme e Soverato: qui nessun banco esponeva tutte le informazioni richieste dalla legge. In nessuno dei banchi visitati era indicato il metodo di produzione e l'origine mentre solo nel 9% era presente la denominazione commerciale della specie e nel 45% era indicato

il prezzo. **Per quanto riguarda il Veneto**, Treviso è stata la città monitorata: in questo caso nessun venditore del campione indicava il metodo di produzione, mentre le altre informazioni erano sempre presenti.

I banchi in regola nelle regioni

BANCHI IN REGOLA	%
Basilicata (Matera, Montescaglioso)	40
Calabria (Catanzaro; Lamezia Terme, Soverato)	0
Campania (Avellino - Napoli)	43
Lazio (Roma)	33
Lombardia (Milano)	95
Marche (Ancona e provincia, Ascoli Piceno)	50
Toscana (Siena)	70
Veneto (Treviso)	0
TOTALE	45

L'informazione più presente in etichetta è il prezzo (93%), seguita dalla **denominazione commerciale della specie (84%).** Come si registra negli anni passati, **sono il metodo di produzione e la zona di cattura le informazioni più assenti**, spesso per noncuranza dei venditori o forse per nascondere truffe a danno del consumatore. **Il metodo di produzione è presente nel 57% dei casi**, con punte del 95% a Milano e 75% nelle Marche. Una frode molto diffusa è quella di vendere pesce allevato per pescato. Non vi sono diversità dal punto di vista della sicurezza alimentare, mentre dal punto di vista della qualità la consistenza delle carni del pesce pescato è più apprezzabile. Ma ciò che fa veramente la differenza è il prezzo! Una spigola allevata costa in media 12 euro al chilo, mentre una omonima pescata nel Mediterraneo potrebbe sfiorare anche le 30 euro al chilo.

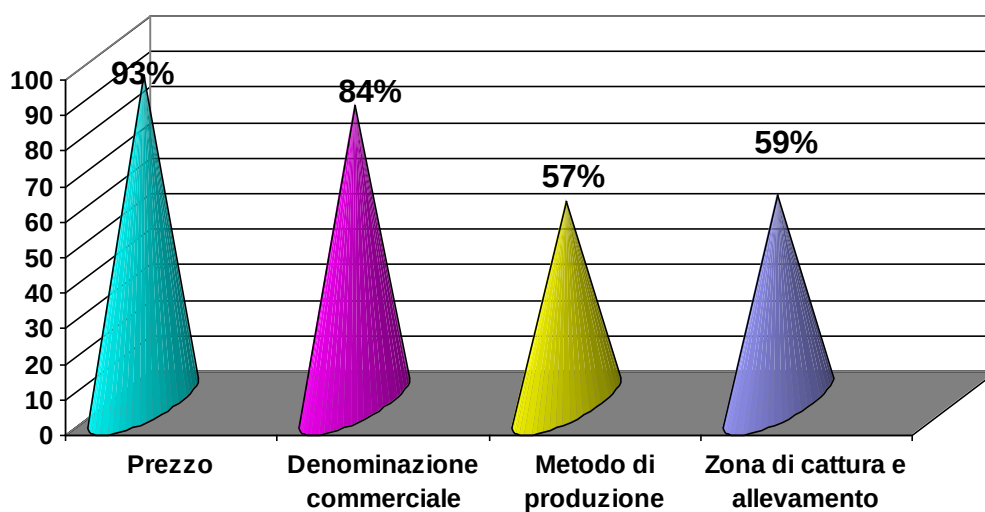
Anche sull'origine non mancano le assenze in etichetta (59% dei casi) e le truffe. Ricordiamo l'operazione del Nas (agosto 2012) che in un ristorante di Verbania scovarono nel menù pesce persico nostrano, una varietà di acqua dolce molto richiesta nei ristoranti del lago. In realtà era tilapia, specie originaria di Africa, Sud America e Asia che si riproduce sia in mare sia in acque dolci.

Prodotti ittici - I contenuti delle etichette - 2012

	BANCHI	PREZZO %	DENOMINAZIONE COMMERCIALE %	METODO DI PRODUZIONE %	ZONA CATTURA E ALLEVAMENTO %
Basilicata (Matera, Montescaglioso)	10	100	80	40	50
Calabria (Catanzaro; Reggio Calabria)	11	45	9	0	0
Campania (Avellino - Napoli)	14	93	79	71	50
Lazio (Roma)	27	96	96	56	41
Lombardia (Milano)	20	100	95	95	95
Marche (Ancona e provincia, Ascoli Piceno)	20	95	90	75	65
Toscana (Siena)	10	100	100	70	70
Veneto (Treviso)	10	100	100	0	100
TOTALE	122	93	84	57	59

Fonte: MDC

I contenuti delle etichette – Prodotti ittici - 2012



Fonte: MDC

Come deve essere l'etichetta del pesce nei mercati rionali?

Secondo quanto previsto dall'art. 4 del Regolamento CE 104/2000, entrato in vigore il 1° gennaio 2002, relativamente l'informazione ai consumatori nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, i consumatori, indipendentemente dal metodo di commercializzazione, dovrebbero trovare indicate sui cartellini esposti sui banchi dei mercati destinati alla vendita al dettaglio le seguenti informazioni:

- denominazione commerciale della specie, cioè il nome comune o scientifico del prodotto in vendita;
- il metodo di produzione (es: “prodotto della pesca...”, oppure “prodotto della pesca in acque dolci...”, oppure “prodotto di acquicoltura...”); in particolare è obbligatorio evidenziare se il pesce è stato allevato o catturato in mare. E' consentito omettere il metodo di produzione solo in quei casi in cui non vi siano dubbi sulla provenienza del pesce dalla pesca in mare (es: sardine, acciughe e sgombrì), insomma per il nostro “pesce azzurro”;
- la zona di cattura (Mar Mediterraneo, Mar Nero, Oceano Indiano, zone diverse dell'Atlantico, *etc*). il prezzo di vendita per unità di misura (Kg) riferito al peso netto;
- nel caso di pesce congelato, coperto da glassatura, la percentuale della glassatura è considerata tara.

Novità....

Al fine di fornire una più dettagliata informazione al consumatore chi vende al dettaglio e somministra prodotti della pesca può utilizzare nelle etichette e in qualsiasi altra informazione fornita per iscritto al consumatore, la dicitura “**PRODOTTO ITALIANO**” (Decreto Sviluppo (il testo del DL 22 giugno 2012 n.83 convertito dalla legge 7 agosto 2012 n.134)

E i molluschi?

La normativa prevede che al momento della vendita debbano essere:

- Vivi
- Confezionati in reti di plastica
- Bollo sanitario sulla confezione con indicato: provenienza, la specie, l'identificazione del centro di spedizione e di depurazione, la data di confezionamento e di scadenza

Leggere le etichette è il primo consiglio che il consumatore può seguire per effettuare al scelta giusta. Per comprare prodotti ittici freschi i 5 sensi possono aiutare molto. Il ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ha messo a punto una “**Piccola guida di identificazione del pesce fresco**”:

	Pesce fresco	Pesce non fresco
Odore	tenue, marino, gradevole	acre, sgradevole
Aspetto Generale	brillante, metallico iridescente	morto, senza riflessi
Corpo	rigido, arcuato	flaccido, molle
Squame	aderenti	non aderenti
Pelle	colori vivi, cangianti	colori spenti
Occhio	in fuori cornea trasparente pupilla nera	infossato nell'orbita cornea lattiginosa pupilla grigia
Branchie	roseee o rosso sangue prive di muco	giallastre mucolattiginose
Carni	compatte, elastiche bianche o rosee	molli, friabili con bordo giallastro
Costole e colonna	aderenti alla parete addominale e ai muscoli dorsali	non aderenti alla parete addominale e ai muscoli dorsali

Fonte: ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali