



RAPPORTO ETICHETTATURA MERCATI REGIONALI

2009



RAPPORTO SULL'ETICHETTATURA DI ORTOFRUTTA E PRODOTTI ITTICI NEI MERCATI RIONALI

MOVIMENTO DIFESA DEL CITTADINO

Circa il 70% dei banchi non rispetta le norme in materia di etichettatura

MDC: “A cosa valgono le battaglie dei consumatori sull’indicazione dell’origine se poi le norme non vengono rispettate? E’ necessario aumentare i controlli in quei canali di vendita dove è più diffusa l’illegalità”

Nei mercati rionali gran parte dei banchi di ortofrutta e prodotti ittici è fuori legge in materia di etichettatura. Secondo l’indagine svolta dal Movimento Difesa del Cittadino circa il 70% dei venditori esaminati non espone al consumatore tutte le indicazioni obbligatorie in etichetta. Grazie alla collaborazione delle sedi territoriali sono stati monitorati oltre 400 banchi (circa 9mila cartellini) nei mercati rionali d’Italia nel periodo di Novembre 2009. Nell’indagine, oltre ai dati della rilevazione svolta dal Movimento Difesa del Cittadino, anche i numeri e le storie del **rapporto sulla sicurezza alimentare, Italia a Tavola 2009**: dai Nas all’Ispettorato per il Controllo della Qualità dei prodotti Agroalimentari alla Guardia Costiera i sequestri e i controlli delle autorità.

Per quanto riguarda il comparto dell’ortofrutta circa il 70% dei commercianti non rispetta le norme in materia di etichettatura. E’ la Calabria la regione meno virtuosa con nessuno dei banchi in regola. Seguono la Campania (4% in regola), il Lazio (17%) e l’Emilia-Romagna (19%). La Lombardia, invece, si distingue con un 100% dei banchi che espone tutte e tre le informazioni obbligatorie in etichetta. Per quanto riguarda i contenuti delle etichette è la categoria del prodotto l’informazione meno diffusa, presente solo nel 43% dei banchi. Segue l’origine (50%) e la varietà (65%).

Nel settore ittico ammonta a 37 la percentuale dei venditori che rispetta le norme in materia di etichettatura. Si tratta di un valore molto basso anche se migliore rispetto agli anni passati: nel 2008 la percentuale dei banchi in regola era pari al 26 % e nel 2007 al 31,6%. Come per l’ortofrutta è la Lombardia la regione più virtuosa: tutti i banchi visitati dai nostri rilevatori nella città di Milano esponevano tutte le informazioni previste dalla normativa sui prodotti ittici. Anche quest’anno va alla Calabria la maglia nera: solo il 5% dei banchi in regola (lo scorso anno nessuno dei venditori esponeva tutte e tre le indicazioni). L’irregolarità riguarda soprattutto il metodo di produzione: solo il 46% dei venditori esibiva questa indicazione in etichetta.

“Secondo la normativa europea e italiana – ha dichiarato **Silvia Biasotto del Dipartimento Sicurezza alimentare del Movimento Difesa del Cittadino** – è obbligatorio indicare in etichetta le seguenti informazioni: varietà, origine e categoria per i prodotti ortofrutticoli e denominazione della specie, metodo di produzione e provenienza per il pesce. I risultati dell’indagine forniscono un’immagine di diffusa irregolarità nei mercati rionali: un dato grave visto che si tratta di norme in vigore da circa 7 anni. **A cosa valgono le battaglie delle associazioni di consumatori sull’indicazione dell’origine se poi le norme in materia non vengono rispettate?**”

“E’ necessario – ha aggiunto **Antonio Longo, presidente del Movimento Difesa del Cittadino** – **aumentare i controlli in quei canali di vendita dove è più diffusa l’illegalità, come nei mercati rionali.** Alle associazioni dei consumatori il compito di denunciare queste situazioni e di informare i consumatori. Alle istituzioni il compito di vigilare sul rispetto della legge”.

“Ci sono però – ha concluso Longo – **esempi virtuosi: come Milano dove sia nel caso dell’ortofrutta che dei prodotti ittici la totalità dei banchi monitorati è risultata in regola,** ovvero esponeva tutte le informazioni previste dalla normativa”.

INDICE

L'indagine del Movimento Difesa del Cittadino sull'etichettatura nei mercati regionali (prodotti ittici e ortofrutta)	Pag. 4
Le frodi alimentari – Italia a Tavola 2009 (prodotti ittici e ortofrutta)	Pag. 10
I consumi in Italia (prodotti ittici e ortofrutta)	Pag. 16
I consigli per una spesa consapevole (prodotti ittici e ortofrutta)	Pag. 20

A cura del Dipartimento Sicurezza Alimentare del Movimento Difesa del Cittadino. Resp: Silvia Biasotto
Copertina: Marco Lovisatti

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

I banchi di vendita dell'ortofrutta nei mercati regionali continuano ad essere **in gran parte fuori legge**. Circa il 70% dei commercianti non rispetta le norme in materia di etichettatura. E' quanto emerge dalla rilevazione svolta dal **Movimento Difesa del Cittadino** nei mercati di 10 regioni italiane: **Basilicata, Calabria, Campania, Emilia-Romagna, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche, Piemonte e Toscana**. L'indagine è stata effettuata nel mese di Novembre 2009.

I banchi in regola - 2009

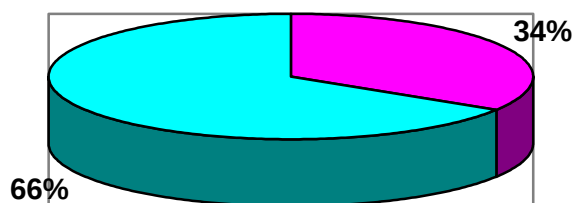
BANCHI	BANCHI	IN REGOLA	%
Basilicata (Matera, Montescaglioso)	20	6	30
Calabria (Reggio Calabria; Catanzaro città)	45	0	0
Campania (Napoli; Benevento)	46	2	4
Emilia-Romagna (Parma)	21	4	19
Lazio (Roma)	30	5	17
Liguria (Genova)	30	13	43
Lombardia (Milano)	39	39	100
Marche (Ancona; Ascoli Piceno)	41	23	56
Piemonte (Torino)	42	10	24
Toscana (Siena)	25	8	32
TOTALE	272	92	34

Fonte: MDC

Secondo il **Regolamento 2002/1996** è obbligatorio indicare, con appositi cartellini esposti in cassetta, **la varietà, l'origine e la categoria dei prodotti ortofrutticoli**. Si tratta però di norme che non valgono per chi vende direttamente al consumatore.

In particolare, **è la Calabria la regione meno virtuosa con nessuno dei banchi in regola**. Seguono la Campania (4% in regola), il Lazio (17%) e l'Emilia-Romagna (19%). La Lombardia, invece, si distingue con un 100% dei banchi che espongono tutte e tre le informazioni obbligatorie in etichetta.

I banche in regola - 2009



■ In regola ■ Non in regola

I banche in regola negli anni

ANNI	BANCHI IN REGOLA
2008	38
2009	34

Fonte: MDC

Fonte: MDC

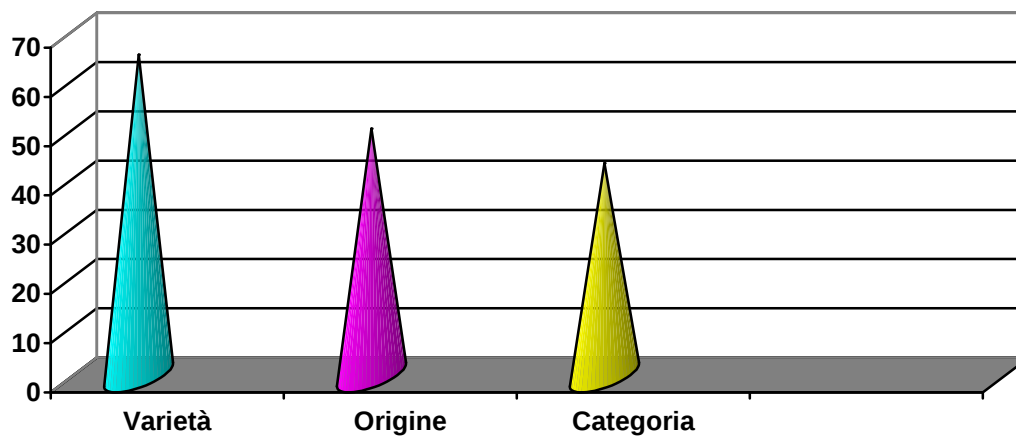
Per quanto riguarda i contenuti delle etichette è la categoria del prodotto l'informazione meno diffusa, presente solo nel 43% dei banche. Segue l'origine in generale riscontrata in un banco su due. I venditori monitorati in Calabria indicavano la provenienza solo nel 16% dei casi mentre in Campania solo nel 22%. Infine, la varietà era esposta dai venditori in oltre 6 banche su dieci. Permangono però regioni indisciplinate, come la Calabria (20%) e la Campania (30%).

I contenuti delle etichette - 2009

	BANCHI	INDICAZIONE VARIETA'		INDICAZIONE ORIGINE		INDICAZIONE CATEGORIA	
		N.	%	N.	%	N.	%
Basilicata (Matera, Montescaglioso)	20	15	75	10	50	8	40
Calabria (Reggio Calabria; Catanzaro città)	45	9	20	7	16	7	16
Campania (Napoli; Benevento)	46	14	30	10	22	2	4
Emilia-Romagna (Parma)	21	19	90	14	67	4	19
Lazio (Roma)	30	17	57	11	37	5	17
Liguria (Genova)	30	30	100	18	60	21	70
Lombardia (Milano)	39	39	100	39	100	39	100
Marche (Ancona; Ascoli Piceno)	41	33	80	27	66	30	73
Piemonte (Torino)	42	37	88	35	83	14	33
Toscana (Siena)	25	25	100	20	80	11	44
TOTALE	272	176	65	136	50	116	43

Fonte: MDC

I contenuti delle etichette - 2009



Fonte: MDC

La situazione nelle regioni – 2009

REGIONE	BANCHI IN REGOLA %	BANCHI NON IN REGOLA %
Lombardia	100	0
Marche	56	44
Liguria	43	57
Toscana	32	68
Basilicata	30	70
Piemonte	24	76
Emilia-Romagna	19	81
Lazio	17	83
Campania	4	96
Calabria	0	100

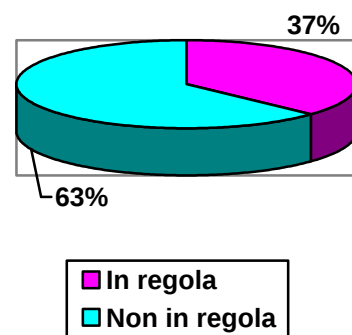
Fonte: MDC

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

Il pesce fresco venduto nei mercati rionali rimane in gran parte anonimo per i consumatori italiani. **Solo il 37% dei venditori rispetta le norme in materia di etichettatura** dei prodotti ittici. Si tratta di un valore molto basso anche se migliore rispetto agli anni passati: nel 2008 la percentuale dei banchi in regola era pari al 26 % e nel 2007 al 31,6%.

I banchi in regola - 2009

BANCHI	BANCHI	IN REGOLA	%
Basilicata (Matera, Montescaglioso)	10	3	30
Calabria (Reggio Calabria; Catanzaro)	21	1	5
Campania (Benevento; Napoli)	28	3	11
Lazio (Roma)	20	4	20
Liguria (Genova)	20	11	55
Lombardia (Milano)	12	12	100
Marche (Ancona; Ascoli-Piceno)	23	10	43
Piemonte (Torino)	27	20	74
Toscana (Siena)	12	3	25
TOTALE	173	64	37



Fonte: MDC

I banchi in regola negli anni

ANNI	BANCHI IN REGOLA
2004	26
2005	51,8
2006/7	31,6
2008	26
2009	37

Fonte: MDC

In particolare, il **Regolamento CE 104/2000**, entrato in vigore il 1° gennaio 2002, prevede che i banchi di pesce nei mercati rionali espongano 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 sgombri), insomma per il nostro "pesce azzurro"; **la zona di cattura** (Mar Mediterraneo, Mar Nero, Oceano Indiano, zone diverse dell'Atlantico, etc).

La rilevazione, svolta dal Movimento Difesa del Cittadino con la collaborazione delle sedi territoriali, è stata svolta nel mese di Novembre 2009 ed ha riguardato 9 regioni: **Basilicata, Calabria, Campania, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche, Piemonte e Toscana.**

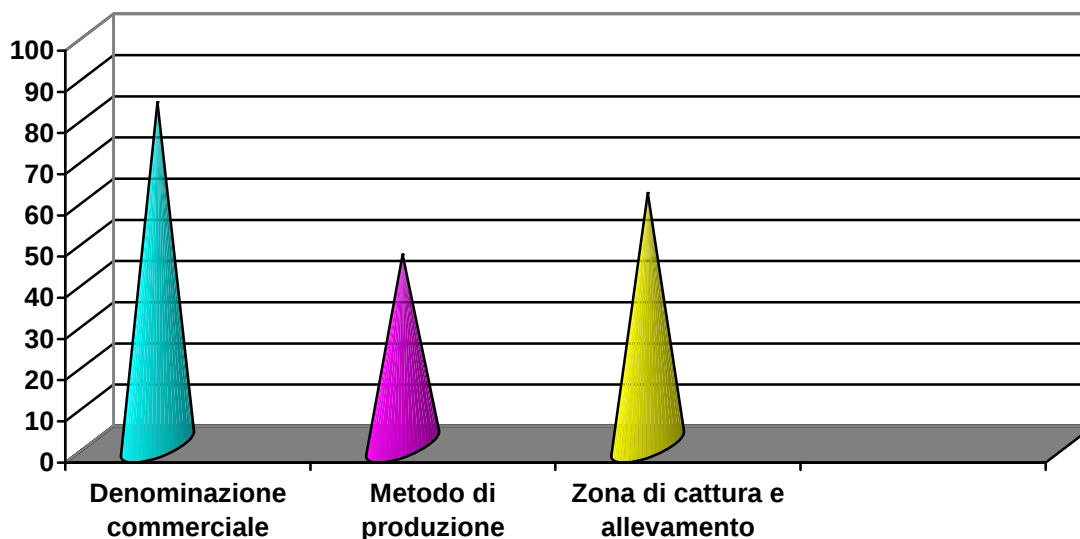
I contenuti delle etichette - 2009

	BANCHI	DENOMINAZIONE COMMERCIALE		METODO DI PRODUZIONE		ZONA CATTURA E ALLEVAMENTO	
		N.	%	N.	%	N.	%
Basilicata (Matera, Montescaglioso)	10	8	80	4	40	7	70
Calabria (Reggio Calabria; Catanzaro)	21	9	43	1	5	4	19
Campania (Benevento; Napoli)	28	23	82	4	14	8	29
Lazio (Roma)	20	19	95	6	30	12	60
Liguria (Genova)	20	19	95	12	60	15	75
Lombardia (Milano)	12	12	100	12	100	12	100
Marche (Ancona; Ascoli-Piceno)	23	16	70	14	61	20	87
Piemonte (Torino)	27	25	93	20	74	22	81
Toscana (Siena)	12	12	100	7	58	6	50
TOTALE	173	143	83	80	46	106	61

Fonte: MDC

Circa 200 banchi di prodotti ittici sono stati controllati, per un totale di oltre 1.500 cartellini. **E' il metodo di produzione l'informazione meno indicata nei mercati regionali**: solo il 46% dei venditori esponeva questa indicazione in etichetta. Soprattutto in Calabria e Campania, dove le percentuali scendono rispettivamente al 5% e al 14%. L'origine del prodotto è invece indicata nel 61% dei casi, mentre l'informazione più diffusa è la denominazione della specie con l'83%. Il fatto che il metodo di produzione sia raramente indicato in etichetta fa pensare che i venditori possano giocare molto sul prezzo di un prodotto spacciando un pesce di allevamento per un pescato. Un'orata o una spigola allevate costano poco più di 10 euro al chilo contro le 30 euro della stessa specie pescata in mare. Anche le altre informazioni sono altrettanto importanti. Spacciare un pesce italiano (pesce persico nostrano o sogliola nostrana) per una specie estera (pesce persico africano o Pangasio proveniente dal sud-est asiatico) può avere altrettante ripercussioni sul prezzo e sulla qualità del prodotto.

I contenuti delle etichette - 2009



E' la Lombardia la regione più virtuosa: tutti i banchi visitati dai nostri rilevatori esponevano tutte le informazioni previste dalla normativa sui prodotti ittici. Segue il Piemonte con il 74% dei banchi in regola e la Liguria con il 55%. **Anche quest'anno va alla Calabria la maglia nera: solo il 5% dei banchi in regola** (lo scorso anno nessuno dei venditori esponeva tutte e tre le indicazioni). Migliora la situazione del Lazio che nella classifica delle regioni va al terzultimo posto con un 20% dei banchi in regola contro lo 0% del 2008.

La situazione nelle regioni – 2009

REGIONE	BANCHI IN REGOLA %	BANCHI NON IN REGOLA %
Lombardia	100	0
Piemonte	74	26
Liguria	55	45
Marche	43	57
Basilicata	30	70
Toscana	25	75
Lazio	20	80
Campania	11	89
Calabria	5	95

Fonte: MDC

LE FRODI ALIMENTARI - ITALIA A TAVOLA 2009

PRODOTTI ITTICI

I dati dei Carabinieri per la Salute

Ammontano a 1.568 le ispezioni nel settore ittico ad opera dei Nas nel 2008. **Diminuiscono le infrazioni penali (da 564 nel 2007 a 457 nel 2008) e i chilogrammi sequestrati (da 156 mila a 138 mila).** Tra le frodi più diffuse ci sono la vendita di prodotti scongelati per freschi o di prodotti di allevamento per prodotti di cattura in mare o di specie diverse da quelle dichiarate. Spesso sono stati riscontrati casi di vendita di prodotti trattati con additivi per mascherare un preesistente stato di alterazione.

Anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr. amministrative		Persone			Strutture		Sequestri	
			contestate	Somme oblate €	Arr.te	Segnalate Aut. Giud.	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Seq.	Kg	Valore €
2007	1.555	400	564	64.652	0	223	343	31	23	156.171	1.642.424
2008	1.568	127	457	65.911	0	90	285	37	36	138.250	1.680.355

Fonte: Nas

I dati delle Capitanerie di Porto

Ammontano ad oltre **150mila i controlli svolti dalla Guardia Costiera** nel settore della sicurezza alimentare. Sotto la lente delle Capitanerie di Porto soprattutto i punti di sbarco, le navi in mare e la grande distribuzione. In leggero calo rispetto al 2007 il numero dei controlli, sebbene il Corpo segnali per il 2008 **“una maggiore sensibilità per le tematiche attinenti alla tutela dei consumatori** (ad esempio mense scolastiche e mense aziendali) che come è noto comporta una attività operativa **più mirata in termini di impiego di uomini e mezzi”**. Vi è stata inoltre **“una maggiore attività operativa finalizzata a tutela di specie ittiche** (tonno rosso e pesce spada), per le quali la Comunità europea ha stabilito misure di tutela “speciali” . **Dunque “a fronte di una sostanziale uguaglianza nel numero di controlli, il tipo di attività e i risultati ottenuti - ad esempio in termini di sanzioni pecuniarie applicate - rilevano un’ efficace azione di vigilanza e controllo condotta nel 2008 a tutela dei consumatori e delle specie ittiche soggette a particolare tutela ”.**

I controlli

2007	2008	Variazione % rispetto al 2007
165.835	157.170	-5%

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

I controlli in particolare

in mare	38.479
in mare in aree marine protette	5913
ai punti di sbarco	48.177
nei mercati ittici e negli stabilimenti destinati alla lavorazione, alla conservazione e alla commercializzazione dei prodotti ittici	11.817
nella grande distribuzione al dettaglio (compreso commercio ambulante)	23.124
nei ristoranti e simili	11.493
su strada	5128
negli aeroporti	57
altro	12.982
Totali	157.170

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

L'attività di controllo ha portato al **sequestro di circa 330 mila chili di prodotti ittici e a oltre 5,5 milioni di euro di sanzioni comminate**. E' sempre l'etichettatura, mancante o errata, la frode principale. **Il 41% dei processi verbali emessi dalla Guardia Costiera nel 2008 aveva come oggetto proprio la falsa carta di identità dei prodotti ittici**. Al secondo posto troviamo la tracciabilità (23%), anche se sempre riconducibile all'etichettatura, e al terzo posto le cattive condizioni igienico sanitarie (19%). Osservando invece le tipologie dei sequestri emerge un altro dato preoccupante: **la frode principale riguarda il ritrovamento di prodotti in cattivo stato di conservazione o comunque inadatti al consumo umano**. In tutto il 2008 sono stati ritrovati oltre 220mila chilogrammi di prodotto.

Attività della Guardia Costiera 2008

	2007	2008
Quantitativo complessivo in kg di prodotti ittici sequestrati	895.542,3	329.102,6
Locali per il deposito, la vendita, la lavorazione illegale del prodotto ittico sequestrati	42	6
Ammontare complessivo delle sanzioni	4.858.738	5.545.895

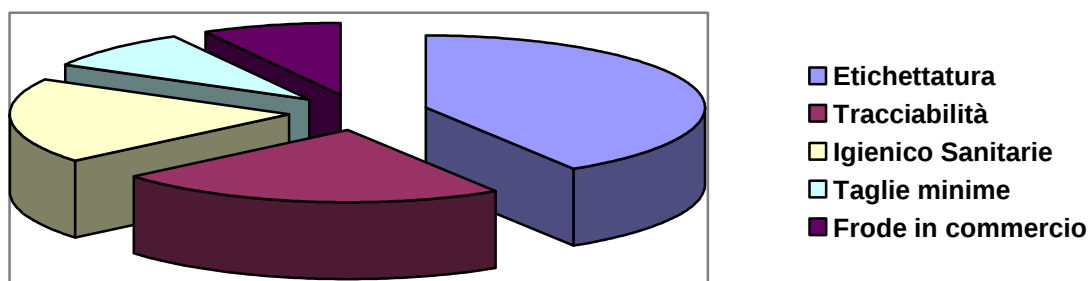
Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

Tipologia delle violazioni 2008

Ambito	Processi Verbali	
	N.	%
Etichettatura	1.460	41
Tracciabilità	812	23
Igienico Sanitarie	676	19
Taglie minime	321	9
Frode in commercio	287	8
TOTALE	3.556	100

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

Tipologia delle violazioni 2008 - grafico



Tipologie dei sequestri

Tipologie	kg
datteri di mare	246
pesce spada tot	8.311,1
pesce spada sottomisura	1.359,5
tonno rosso tot	7.865
tonno rosso sottomisura	4.368
prodotto in cattivo stato di conservazione o cmq inadatto al consumo umano	221.594,5
di prodotto proveniente da frode in commercio	12.411,69
di prodotto proveniente dalla pesca sportiva tot	16.818,5
di prodotto proveniente dalla pesca sportiva sottomisura	261
di altro prodotto totale	60.672,2
di altro prodotto sottomisura	8.005,75

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

Operazione “CAPITONE SICURO”

“La più grande operazione a difesa del consumatore che abbia mai coinvolto il mercato ittico”. Così la **Guardia Costiera** ha presentato i numeri dell'intervento “**Capitone sicuro**” che ha coinvolto oltre 3mila uomini per **16.382 controlli** che hanno portato al **sequestro di più di 184 tonnellate di prodotto ittico**. L'attività si è svolta durante il periodo natalizio, in particolare tra il **12 dicembre 2008 e il 4 gennaio 2009**; proprio quando aumenta la domanda di pesce e per i cittadini è più facile

diventare vittime di frodi. Ecco i numeri principali di questa operazione:

Uomini impiegati	3.038
Controlli svolti	16.382
Kg di prodotto sequestrato	184.913,80
Reati e illeciti amministrativi scoperti	912
di cui:	
frodi in commercio scoperte	99
Casi di sottomisura	37
Casi di cattivo stato e cattiva conservazione	210
Casi di violazione di norme in materia di etichettatura e tracciabilità	566
Sanzioni amministrative comminate	1.197.388,00

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

54 tonnellate di prodotti ittici congelati scaduti o in cattivo stato di conservazione sequestrato a Bari e altrettante 42 tonnellate di pesce a San Benedetto del Tronto (AP). Questo è quanto hanno trovato gli uomini delle Capitanerie di Porto indagando nei porti italiani, ispezionando le celle frigorifere dei ristoranti e anche dei mercati. E ancora: 2 tonnellate di filetti di Pollack d'Alaska (una specie atlantica smerciata per merluzzo) sequestrati a Cetraro (CS) e Molfetta (BA) e circa un quintale di datteri il cui commercio e consumo è proibito nonché 30 tonnellate di mitili allevati in zone proibite sequestrati a Napoli.

Operazione PESCE DOC

Pescherecci, punti di sbarco, grossisti, mercati ittici, supermercati, pescherie e ristoranti sotto la lente della Guardia Costiera che **dal 3 al 7 novembre 2008 ha svolto l'operazione "Pesce DOC"**. Si tratta di circa **8.500 controlli che hanno portato al sequestro di 21 tonnellate di prodotto di cui 6 in cattivo stato di conservazione e sanzioni per circa 1 milione di euro**. Particolare attenzione è stata posta nei confronti dei **ristoranti etnici**: un ristorante di cucina cinese, in provincia di Rovigo, dove personale della Capitaneria di porto di Chioggia - oltre a contestare al ristoratore la mancanza di documentazione dei prodotti ittici - ha constatato le pessime condizioni igienico sanitarie del pescato, avallate dalle competenti Autorità Sanitarie. Il ristorante è stato chiuso e il ristoratore denunciato.

Tra i casi più eclatanti segnaliamo: a Vieste (FG) nel reparto pescheria di un centro commerciale è stata scoperta una frode a danno dei consumatori, pesce molva commercializzato come baccalà. Inevitabile la denuncia e il sequestro del pescato. A Pozzallo (RG) gli uomini della Guardia costiera, durante i controlli presso un centro di deposito e stoccaggio di prodotti ittici, hanno denunciato i

responsabili per frode in commercio e sequestrato 1.137 chili di pesce “brosme” commercializzato, anche in questo caso, come baccalà . Infine nel porto di Cetraro (CS), durante i controlli ad un peschereccio in transito, sono stati sequestrati 17 pesci spada pescati illecitamente. Solo riguardo il pesce spada, nel corso dell’operazione ne sono state sequestrate circa 2 tonnellate di prodotto.

Uomini impiegati	2.000
Controlli svolti	8.488
di cui:	
mercati ittici	954
ristoranti	1259
Kg di prodotto sequestrato	21.000
Verbali elevati	2.172
Casi di cattivo stato e cattiva conservazione	6.000
Sanzioni amministrative comminate (euro)	Circa 1.000.000

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

Operazione FLY FISH

“Pesce topo”, specie rara proveniente dall’Atlantico del Nord, **spacciato per “Cuoricini di merluzzo” e bianchetti di sardina che poco e niente avevano di italiano (visto che in certi periodi dell’anno ne è vietata vendita) perché di origine indopacifica.** Nell’operazione **“Fly Fish”** la **Guardia Costiera** ha concentrato la sua attenzione sui prodotti importati e sul rispetto delle indicazioni obbligatorie come la provenienza e la frode commerciale. L’illecito più riscontrato è infatti per etichettatura e tracciabilità: oltre 350 reati scoperti. I controlli sono stati svolti dal 1° al 5 marzo 2009: in soli cinque giorni sono stati **sequestrati ben 63mila kg di pesce per un valore commerciale di 1 milione di euro.** Di seguito tutti i numeri dell’operazione:

Uomini impiegati	2.222
Controlli svolti	7.789
Kg di prodotto sequestrato	63.000
Reati e illeciti amministrativi scoperti	595
di cui:	
Illeciti amministrativi per etichettatura e tracciabilità	356
Frodi in commercio scoperte	77
Casi di sottomisura	46
Casi di cattivo stato e cattiva conservazione	116
Sanzioni amministrative comminate (euro)	700.000
Valore commerciale del prodotto sequestrato (euro)	1.000.000

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

ORTOFRUTTA

I dati dell'Ispettorato Centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari

Diminuiscono le ispezioni (1.739 nel 2008 contro le oltre 3.600 dello scorso anno) ma non per questo i risultati che vedono un incremento: **+151% del valore dei sequestri**. In particolare, ci sono stati sequestri per un valore di circa 350mila euro a seguito di 3 sequestri, 5 notizie di reato e 79 contestazioni amministrative.

	2007	2008
Ispezioni (n°)	3.639	1.739
Operatori controllati (n°)	3.339	1.508
Operatori irregolari (%)	5,1	6,5
Prodotti controllati (n°)	7.751	6.050
Campioni analizzati (n°)	164	73
Campioni irregolari (%)	30,5	-
Contestazioni amministrative (n°)	133	79
Notizie di reato (n°)	43	5
Sequestri (n°)	19	3
Valore dei sequestri (€)	138.841	349.040

Fonte: ICQ

Principali illeciti accertati

- Commercializzazione di ortofrutticoli privi della prescritta indicazione del luogo d'origine o provenienza o con indicazioni ingannevoli;
- Frode in commercio per vendita di ortofrutticoli convenzionali come prodotti da agricoltura biologica;
- Commercializzazione come prodotto italiano di patate e di basilico fresco di provenienza estera;
- Commercializzazione di cipolle generiche come prodotto a denominazione d'origine.

I CONSUMI DI ORTOFRUTTA IN ITALIA

Anno 2008 – I semestre 2009

Rimangono stabili nel tempo i consumi di ortofrutta in Italia: ammontano a 5.312.929 di tonnellate gli acquisti domestici nel 2008 e a 2.485.917 nel 2009 per un valore, rispettivamente, di circa 9 milioni di euro e di oltre 4,5 milioni di euro. **Oltre il 60% degli acquisti avviene presso la grande distribuzione** seguita dai canali tradizionali come punti vendita frutterie (oltre il 16% in media) e dai mercati rionali che registrano una percentuale pari al 15% . La restante parte degli acquisti avviene presso altri canali come cash&carry, grossisti, spacci, ecc.

I consumi domestici di ortofrutta per aree geografiche e canali di vendita						
	Tonnellate			000€		
	2007	2008	gen-giu 09	2007	2008	gen-giu 09
TOTALE ITALIA	5.310.462	5.312.929	2.485.917	8.649.060	8.930.170	4.542.171
Nord-Ovest	1.375.774	1.378.835	644.328	2.512.967	2.581.596	1.296.404
Nord-Est	947.148	963.280	455.602	1.702.803	1.780.787	922.286
Centro+Sardegna	1.164.045	1.183.595	542.422	1.947.984	2.022.280	1.020.433
Sud+Sicilia	1.823.487	1.787.215	843.562	2.485.306	2.545.508	1.303.049
GDO	3.269.246	3.254.401	1.603.164	5.805.063	5.971.106	3.127.982
TOTALE TRADIZIONALI	895.421	901.241	400.214	1.284.028	1.316.041	653.488
AMBULANTE/MERCATO RIONALE	810.038	792.030	372.305	1.016.123	1.044.585	543.209

Fonte: Ismea-Nielsen

Frutta e verdura fresca è la preferita degli italiani. Oltre il 90% dei consumi di frutta è destinato ai prodotti freschi (2,7 milioni di tonnellate nel 2008 e 1,2 nel 2009), in particolare sfusa. Anche per gli ortaggi le preferenze vanno ai prodotti freschi scelti da 7 consumatori su 10.

I consumi domestici di ortofrutta per tipologie di prodotto						
	Tonnellate			000€		
	2007	2008	gen-giu 09	2007	2008	gen-giu 09
Ortaggi	2.491.488	2.502.922	1.210.906	4.469.504	4.529.284	2.421.048
<i>FRESCHI</i>	1.768.259	1.772.534	827.880	2.957.513	2.931.898	1.588.886
<i>IN SCATOLA</i>	514.328	516.287	270.286	863.156	928.596	488.211
<i>SURGELATI</i>	182.295	186.357	98.211	595.604	611.242	313.052
<i>COTTI</i>	26.603	27.742	14.528	53.230	57.548	30.899
Frutta	2.818.974	2.810.007	1.275.011	4.179.556	4.400.886	2.121.123
<i>FRESCA</i>	2.745.558	2.726.493	1.244.230	3.755.946	3.946.714	1.936.124
Confezionata	609.338	604.526	336.407	918.194	982.204	571.524
Sfusa	2.136.220	2.121.965	907.823	2.837.752	2.964.511	1.364.600
<i>SECCA</i>	53.049	55.540	18.684	359.844	381.547	142.181
<i>TRATTATA CONFEZIONATA</i>	20.366	27.976	12.097	63.766	72.625	42.818
Ortofrutta	5.310.462	5.312.929	2.485.917	8.649.060	8.930.170	4.542.171

Fonte: Ismea-Nielsen

I CONSUMI DI PRODOTTI ITTICI IN ITALIA

Anno 2008 – I semestre 2009

Circa 450mila tonnellate di pesce, per un valore di 4,2 milioni di euro, sono state consumate dagli italiani nel 2008. Nei primi sei mesi del 2009 gli acquisti domestici ammontano invece ad oltre 214mila tonnellate per un equivalente di oltre 2milioni di euro. Dal punto di vista geografico i valori sono equamente suddivisi mentre il canale di vendita più utilizzato è la grande distribuzione che da sola copre in media il 69% dei consumi. **In riferimento ai mercati rionali, oggetto della presente indagine, solo il 6,5% dei consumatori acquista il pesce attraverso questo canale.** Si registra, comunque, un lieve incremento degli acquisti nei mercati nel 2008 rispetto all'anno precedente, sia in termini di tonnellate che di valore speso.

I consumi domestici di prodotti ittici per aree geografiche e canali di vendita						
	Tonnellate			000€		
	2007	2008	gen-giu 09	2007	2008	gen-giu 09
TOTALE ITALIA	449.386	448.043	214.697	4.345.115	4.386.111	2.089.361
Nord-Ovest	107.622	104.811	52.389	1.158.193	1.127.164	541.168
Nord-Est	71.306	70.207	34.947	728.957	735.380	363.670
Centro+Sardegna	104.624	108.968	51.191	1.024.774	1.080.513	518.755
Sud+Sicilia	165.832	164.061	76.170	1.433.192	1.443.054	665.768
GDO	308.298	307.859	151.537	3.010.890	3.043.333	1.467.531
PESCHERIA	85.156	83.622	37.699	825.663	823.262	383.181
AMBULANTE/MERCATO RIONALE	28.725	29.116	13.823	261.830	264.388	126.621

Fonte: Ismea-Nielsen

E' il pesce fresco o congelato il più consumato dagli italiani: secondi i dati Ismea il 52% dei consumi è destinato a questa tipologia di prodotto. In particolare, si tratta di pesce di mare: oltre 127mila tonnellate nel 2008 e 72mila nel primo semestre 2009. Seguono i molluschi, il pesce d'acqua dolce e i crostacei. **Per quanto riguarda il comparto del congelato e surgelato, nel 2008**

sono stati acquistate circa 32mila tonnellate di prodotto e nel 2009 oltre 16mila. Maggiori i consumi di conserve e semiconserve che nei periodi considerati si sono attestate rispettivamente a 91.712 tonnellate e 50.657 tonnellate.

I consumi domestici di prodotti ittici per tipologie di prodotto						
	Tonnellate			000€		
	2007	2008	gen-giu 09	2007	2008	gen-giu 09
Fresco e congelato	238.266	232.988	133.842	2.259.075	2.218.236	1.308.255
<i>Naturale</i>	231.761	226.772	130.334	2.142.213	2.106.547	1.242.533
Pesce d'acqua dolce	33.370	30.026	17.612	296.781	271.979	163.229
Pesce di mare	125.796	127.250	72.182	1.250.029	1.248.924	723.416
Crostacei	13.978	13.685	8.626	199.160	201.782	128.999
Molluschi	58.612	55.805	31.912	396.242	383.862	226.889
<i>Preparato</i>	6.504	6.220	3.508	116.862	111.689	65.722
Impanato	2.406	2.508	1.209	41.448	44.162	22.338
Preparato	4.099	3.711	2.300	75.414	67.527	43.384
Congelato e surgelato	31.724	31.903	16.679	226.749	228.529	127.863
Naturale	27.547	27.606	14.580	201.922	202.883	114.154
Preparato	4.173	4.298	2.102	24.827	25.646	13.708
Conserve e semiconserve	89.477	91.712	50.657	850.245	926.531	506.255
Salato, secco e affumicato	18.575	18.051	11.539	320.094	309.643	199.009
Ittici totale	449.386	448.043	254.802	4.345.115	4.386.111	2.531.161

Fonte: Ismea-Nielsen

PESCE E ORTOFRUTTA

I CONSIGLI PER UNA SPESA CONSAPEVOLE

PESCE

Andare a fare la spesa sta diventando sempre di più un'arte. Ci sono delle accortezze che valgono in generale per tutti i tipi di alimenti e altre specifiche. Nel caso dei prodotti ittici è importante sia **leggere le etichette** (per il fresco, congelato e surgelato) che, nel caso del fresco, **allenare i nostri sensi** per poter effettuare una spesa consapevole. 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

Per quanto riguarda l'etichetta, invece, occorre distinguere tra pesce fresco e congelato e quello surgelato.

In particolare, l'etichetta del pesce fresco o congelato deve contenere:

- la denominazione commerciale della specie

- il metodo di produzione (pescato o allevato)
- la zona di cattura per il pescato e il Paese di provenienza per l'allevato;
- 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.

Fonte: Nuclei Antisofisticazione e Sanità (N.A.S.) dell'Arma dei Carabinieri (www.carabinieri.it)

L'etichetta del pesce surgelato deve contenere:

- la denominazione di vendita o la denominazione commerciale della specie completata dal termine "surgelato";
- il metodo di produzione (pescato o allevato),
- la zona di cattura per il pescato ed il Paese di provenienza per l'allevato;
- l'elenco degli ingredienti e cioè delle specie in caso di miscuglio (per es. preparato per risotto alla pescatora);
- la quantità netta o, nel caso di prodotti confezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;
- il termine minimo di conservazione (TMC) completato dall'indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore. Il TMC si indica "da consumarsi preferibilmente entro";
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea;
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
- le modalità di conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completata dall'indicazione della temperatura di conservazione e della attrezzatura richiesta;
- l'avvertenza che il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e le istruzioni per l'uso;
- la quantità di taluni ingredienti e categorie di ingredienti, quando l'ingrediente figura nella denominazione di vendita o sia messo in rilievo con parole o immagini nell'etichettatura (es. zuppa di pesce all'aragosta: in questo caso è obbligatorio indicare la percentuale di aragosta presente);
- il prezzo di vendita della confezione.

Fonte: Nuclei Antisofisticazione e Sanità (N.A.S.) dell'Arma dei Carabinieri (www.carabinieri.it)

La stagioni del pesce

Anche il pesce ha la sua stagione, periodo in cui il prezzo è più conveniente, le proprietà nutritive sono migliori e il sapore più gustoso. Ecco, specie per specie, i mesi migliori.

MESE	SPECIE
Gennaio	nasello, sardina, sogliola, spigola, triglia
Febbraio	nasello, sardina, sgombro, sogliola, spigola
Marzo	acciuga, nasello, sogliola, triglia, ...
Aprile	acciuga, cefalo muggine, dentice, nasello, pesce spada, sardina, sgombro, sogliola, tonno, triglia.
Maggio	acciuga, cefalo muggine, dentice, nasello, pesce spada, sardina, sogliola, tonno, triglia.
Giugno	cefalo muggine, dentice, nasello, orata, pesce spada, sardina, sogliola, spigola, tonno, triglia.
Luglio	acciuga, cefalo muggine, dentice, nasello, orata, pesce spada, sardina, sgombro, sogliola, spigola, triglia.
Agosto	acciuga, dentice, nasello, orata, pesce spada, sardina, sgombro, sogliola, triglia.
Settembre	acciuga, alalunga, cefalo muggine, dentice, orata, pesce spada, sardina, sogliola, triglia.
Ottobre	Allunga, cefalo muggine, nasello, orata, pesca spada, sardina, sogliola, tonno, triglia.
Novembre	acciuga, cefalo muggine, dentice, nasello, orata, sardina, sogliola, triglia.
Dicembre	cefalo muggine, nasello, sardina, sogliola, spigola, triglia.

Fonte: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Pesce congelato e surgelato, che differenza c'è?

Il pesce congelato o surgelato non sono la stessa cosa. Ad esempio, è errato dire “Surgelo il pesce nel freezer di casa?” Quale è allora la differenza? La surgelazione è un processo speciale di congelamento realizzato a livello industriale. Esso permette di superare con la rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18°C . La legge (Decreto Legislativo 27 gennaio 1997, n. 110) prevede che gli alimenti surgelati destinati al consumatore debbano essere venduti in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle

contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. La congelazione è invece il processo a cui ognuno di noi sottopone il cibo quando lo mettiamo nel congelatore del frigo di casa: si tratta di un procedimento più lento, a temperature più alte e non uniformemente sul prodotto. La legge (DLgs n. 531/1992) parla infatti di prodotti congelati come i prodotti della pesca sottoposti ad un procedimento di congelazione con cui è stata raggiunta al centro del prodotto una temperatura minima di almeno -18°C , previa stabilizzazione termica.

ORTOFRUTTA

La nostra alimentazione quotidiana dovrebbe essere costituita principalmente da carboidrati, frutta e ortaggi. Come sottolinea l'**Istituto Nazionale di Ricerca degli Alimenti e la Nutrizione (Inran)** nelle sue “**Linee Guida per una sana alimentazione italiana**” “Il consumo di adeguate quantità di frutta e ortaggi assicura, inoltre, un rilevante apporto di nutrienti (vitamine, minerali, acidi organici) e nello stesso tempo consente di ridurre la densità energetica della dieta”. Nel carrello della spesa non dovrebbero mai mancare mele, pere, arance, albicocche. E poi: insalata, carote, zucchine, melanzane... **Ma come sceglierle?** Come per il pesce, per ogni singolo frutto e ortaggio esistono dei consigli ad hoc. In linea generale, però, è bene sapere alcune **importanti informazioni**:

- **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** perchè hanno tempi di maturazione naturali; perchè ha prezzi più convenienti.
- Preferire **prodotti locali** perchè 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.

Le stagioni di frutta e verdura

Acquistare frutta e verdura di stagione consente di scegliere prodotti più freschi e a prezzi minori. Per consentire al consumatore una spesa consapevole pubblichiamo la seguente tabella con il calendario dell'ortofrutta.

FRUTTA												
	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Albicocca	■	■	■	■	■	●	●	●	■	■	■	■
Agrumi	●	●	●	●	●	■	■	■	■	■	●	●
Caco	■	■	■	■	■	■	■	■	■	●	●	■
Cocomero	■	■	■	■	■	■	●	●	■	■	■	■
Ciliegia	■	■	■	■	●	●	●	■	■	■	■	■
	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Fragola	■	■	■	●	●	●	■	■	■	■	■	■
Fico	■	■	■	■	■	●	●	●	●	■	■	■
Kiwi	●	●	●	●	●	■	■	■	■	■	●	●
Marroni	■	■	■	■	■	■	■	■	■	●	●	■
Mela	●	●	●	●	■	■	■	■	●	●	●	●
	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Melone	■	■	■	■	■	■	●	●	●	■	■	■
Pera	●	●	●	●	■	■	■	●	●	●	●	●
Pesca Nettareina	■	■	■	■	■	●	●	●	●	●	■	■
Prugna	■	■	■	■	■	●	●	●	●	■	■	■
Uva da tavola	■	■	■	■	■	■	●	●	●	●	■	■
VERDURA												
	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Asparago	■	■	■	●	●	●	■	■	■	■	■	■
Bieta	■	●	●	●	■	■	■	■	●	●	●	●
Carciofo	■	■	■	■	●	●	■	■	■	■	■	■

Cardo	●	●	●	—	—	—	—	—	—	—	●	●
Carota	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Cavolo	●	●	—	—	—	—	—	—	—	—	●	●
Cetriolo	—	—	—	—	●	●	●	●	●	—	—	—
Cipolla	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Fagiolino	—	—	—	●	●	●	●	●	●	●	—	—
Fagioli freschi	—	—	—	—	—	—	●	●	●	—	—	—
	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Fava fresca	—	—	—	—	●	●	—	—	—	—	—	—
Finocchio	●	●	—	—	—	—	—	—	—	—	●	●
Lattuga	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Melanzana	—	—	—	—	—	●	●	●	●	●	—	—
	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Patata	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Peperone	—	—	—	—	—	●	●	●	●	●	—	—
Piselli freschi	—	—	—	—	●	●	—	—	—	—	—	—
Pomodoro	—	—	—	—	—	●	●	●	●	●	—	—
Radicchio	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Ravanello	●	●	●	●	●	—	—	—	—	—	●	●
Sedano	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Verza	●	●	●	—	—	—	—	●	●	●	●	●
Zucca gialla	●	●	—	—	—	—	—	●	●	●	●	●
Zucchini	—	—	—	—	—	●	●	●	●	●	—	—

Fonte: Fruttasnack, progetto Ministero della Pubblica Istruzione Ministero della Salute, promosso Alimos-Alimenta la Salute