



**UNIONE NAZIONALE  
CONSUMATORI**

COMITATO DI ROMA E REGIONALE LAZIO



**AGROPIRATERIA E FRODE ALIMENTARE**

**ORIGINE  
DELL'INGANNO  
E TUTELA DEI CONSUMATORI**



REGIONE  
LAZIO



# UNIONE NAZIONALE CONSUMATORI

COMITATO DI ROMA E REGIONALE LAZIO

## DA PIÙ DI 50 ANNI AL TUO SERVIZIO

L'Unione Nazionale Consumatori è un'associazione di utilità e promozione sociale senza fini di lucro, che rappresenta e tutela, sia individualmente che collettivamente, gli interessi di tutti indistintamente i cittadini, intesi come consumatori e utenti di servizi pubblici e privati. L'Ufficio Legale del Comitato, formato da avvocati e consulenti altamente specializzati, fornisce agli associati consulenza ed assistenza legale, sia giudiziale che stragiudiziale.

## SEMPRE INSIEME PER DIFENDERE I TUOI DIRITTI

VIA CUNFIDA, 16 - 00195 ROMA  
TEL: +39.06.3751380 - SKYPE: UNIONE.CONSUMATORI.ROMA  
info@consumatori.info

## INDICE

Presentazione	pag. 4
<i>Parte Prima</i>	
<b>IL FENOMENO DELLE FRODI ALIMENTARI</b>	
Le frodi nel settore alimentare	pag. 6
L'agropirateria	pag. 10
L'Italian sounding	pag. 12
I rischi per la salute pubblica	pag. 14
I danni economici per imprese e consumatori	pag. 17
<i>Parte Seconda</i>	
<b>LA TUTELA DEI CONSUMATORI</b>	
I principali strumenti di tutela	pag. 19
La repressione dei reati nel settore alimentare	pag. 25
Organi di controllo nel settore alimentare	pag. 26
Vademecum per difendersi dalle frodi alimentari	pag. 28
La tracciabilità di filiera dei prodotti locali	pag. 30
Come riconoscere i segni di ingannevolezza e di contraffazione	pag. 32
E-commerce e Shopping on line di prodotti alimentari	pag. 35
F.A.Q.	pag. 38
<b>GLOSSARIO</b>	pag. 39
<b>APPENDICE NORMATIVA</b>	pag. 40
<b>NUMERI E INDIRIZZI UTILI</b>	pag. 42

### Testi

Prof. Agostino Macrì  
*Consulente per la sicurezza alimentare dell'Unione Nazionale Consumatori*  
Avv. Francesca Forgiione  
*Ufficio Legale UNC Lazio*

### Elaborazione grafica ed impaginazione

Giusi Nuzzi

### Stampa

Poker Print Color s.r.l.  
00166 Roma, Via Cosimo Tornabuoni, 29

### Finito di stampare Giugno 2012

Regione Lazio - Assessorato Politiche per la Casa, Terzo Settore, Servizio civile e Tutela dei consumatori - Programma 2010 Utenti e consumatori - realizzato con i fondi della Regione Lazio

## PRESENTAZIONE

Ogni anno, il bilancio delle attività di repressione della contraffazione nel settore agro-alimentare, fa registrare prodotti alimentari sequestrati per decine di migliaia di tonnellate. E ogni anno, l'olio di oliva continua ad essere il prodotto più contraffatto: nella maggior parte dei casi viene fatto passare per olio extravergine di oliva del semplice olio di semi che o viene miscelato con olio di oliva o viene colorato artificialmente con clorofilla e betacarotene. Vi sono poi formaggi e pomodori falsamente indicati come DOP, vini sofisticati con sostanze zuccherine, pesce asiatico spacciato per pesce pregiato del mediterraneo, carne decongelata venduta come fresca.

Al top dei prodotti agro-alimentari più "copiati" c'è, invece, il parmigiano reggiano che viene "taroccato" in Brasile col nome di "Parmesao" e di "Regianito" in Argentina, il "Parma Ham" e il "Daniele Prosciutto" americani, la "Tinboonzola" dell'Australia, la "Mortadela" del Brasile, il "Napoli tomato", tutte imitazioni di prodotti rappresentativi della migliore identità alimentare italiana.

Il fenomeno della contraffazione e dell'agropirateria muove un fatturato illecito con cifre da capogiro, interessa trasversalmente tutte le Regioni, Lazio compreso, investendo l'intera filiera agro-alimentare e moltissime eccellenze gastronomiche italiane.

E se tutto questo può trovare una "spiegazione" nell'apertura dei mercati e nel fatto che i prodotti alimentari italiani sono qualitativamente molto buoni ed apprezzati a livello internazionale, i consumatori - comunque - sono fortemente preoccupati e disorientati di fronte al moltiplicarsi di alimenti imitati, falsificati, contraffatti, adulterati, in un contesto sempre più globale e, per questo, sempre più insidioso.

Non sono pochi, infatti, i casi di frodi sanitarie, anche di prodotti importati, che, ogni anno, mettono in serio pericolo la salute dei consumatori: come dimenticare il vino al metanolo o il più recente latte in polvere cinese contaminato con melamina che ha provocato la morte di alcuni neonati?

Che dire, poi, dei cibi contaminati da salmonella, listeria, micotossine, residui di fitofarmaci e metalli pesanti, per i quali sono in costante aumento le segnalazioni, anche dell'Italia, al Sistema di allerta rapido comunitario?

Le frodi alimentari (sanitarie e commerciali) e l'agro-pirateria provocano, dunque, ingenti danni non solo sul fronte della sicurezza alimentare, ma anche le imprese ne subiscono gravi ripercussioni a causa dell'usurpazione di marchi tutelati o della contraffazione di denominazioni protette.

La truffa dei "falsi" alimentari colpisce insomma duramente tanto i consumatori quanto le stesse produzioni regionali e nazionali, derubate della loro identità, tipicità e qualità certificata, con la conseguenza di una concorrenza sleale che finisce per alterare l'etica stessa del mercato, a danno di tutti. E dalla quale tutti hanno il diritto e il dovere di difendersi.

Per questo, la presente Guida "**AGROPIRATERIA E FRODE ALIMENTARE Origine dell'inganno e tutela dei consumatori**" intende fornire ai consumatori una serie di informazioni sui vari tipi di frodi in campo alimentare, sulle principali imitazioni dei prodotti agro-alimentari "made in Italy" e "made in Lazio", sui rischi per la salute connessi al consumo di prodotti contraffatti e sugli attuali strumenti di tutela da utilizzare al momento della spesa, tenendo presente che dietro ad ogni prodotto contraffatto si cela sempre un sicuro inganno per il consumatore.

**Riccardo Libbi**

**Coordinatore Regionale del Lazio  
Unione Nazionale Consumatori**

## IL FENOMENO DELLE FRODI ALIMENTARI

### Le frodi nel settore alimentare

Gli alimenti sono un bene insostituibile e muovono interessi molto importanti, tali da indurre alcuni produttori e/o rivenditori a trarre profitti illeciti tramite azioni, comunemente conosciute come **"frodi"**, che hanno come obiettivo principale quello di rendere "vendibili" prodotti con caratteristiche merceologiche e/o sanitarie non idonee al consumo, ovvero di "migliorare" la qualità degli alimenti con operazioni che sono spesso di "facciata" come nel caso della modifica delle etichette, attribuendo ai prodotti denominazioni che traggono in inganno i consumatori.

La **"frode alimentare"**, in altre parole, racchiude in sé diverse condotte illecite finalizzate ad un guadagno illecito abbattendo i costi di produzione e peggiorando la qualità del prodotto alimentare venduto, quasi sempre, senza alcun riguardo per la salute del consumatore.

Le **frodi alimentari** possono essere di carattere **commerciale** e/o di carattere **sanitario**.

Le **frodi commerciali producono danni economici** in quanto vengono venduti alimenti di valore commerciale inferiore a quello reale.

Le **frodi sanitarie**, invece, **possono avere conseguenze sulla salute** in quanto possono contenere prodotti di degradazione, sostanze chimiche esogene o contaminanti microbici potenzialmente dannosi.

Tracciare un confine netto tra i due tipi di frodi, commerciali e sanitarie, è assai difficile in quanto nella maggior parte dei casi i due fenomeni sono coesistenti.

Nel settore alimentare, le frodi vengono distinte in varie categorie.

Le **sofisticazioni** consistono nel modificare un alimento scadente per renderlo simile ad un prodotto di ottima qualità. Per ottenere questi risultati si ricorre spesso all'aggiunta di sostanze chimiche non consentite che mascherano colori o sapori degli alimenti come, ad esempio, *l'aggiunta di anidride solforosa alla carne macinata per renderla di colore rosso, l'aggiunta di coloranti alla pasta per farla sembrare all'uovo, di perossido di benzoile alla mozzarella per renderla più bianca.*

Le **adulterazioni** generalmente modificano anche in modo significativo la composizione originale di un alimento, con la conseguenza che tanto il suo valore nutrizionale quanto le sue caratteristiche igienico-sanitarie

possono subire delle variazioni, con grave pericolo, in alcuni casi, per la salute umana. Con l'affinamento delle conoscenze in materia di tecnologia alimentare, è oggi possibile adulterare un alimento anche sottraendo dei nutrienti e sostituendoli con altri di minore costo, come, ad esempio, produrre formaggi utilizzando sottoprodotti, sostituire l'alcol etilico con il metanolo per aumentarne il grado alcolico.

Le adulterazioni classiche sono *l'aggiunta di acqua al latte o al vino o l'aggiunta di olio di semi all'olio di oliva per venderlo sul mercato come olio di oliva puro al 100%.*

Le **contraffazioni** consistono essenzialmente nel conferire al prodotto alimentare una denominazione diversa da quella reale, solitamente di un prodotto più pregiato, ovvero di formare un alimento apparentemente genuino con sostanze diverse da quelle di cui è normalmente composto. Ad esempio, *mettere in vendita un olio di semi con la denominazione di olio di oliva, oppure "marchiare" un formaggio comune con il simbolo di un prodotto a denominazione di origine controllata o anche vendere per formaggio di pecora un formaggio fatto con latte bovino.*

Le **alterazioni** consistono nello spacciare come regolari prodotti che hanno comunque subito delle modificazioni nei componenti o nutrienti, a causa, ad esempio, di una errata conservazione: l'esempio tipico di alterazione è quello di *modificare la data di scadenza posta sulla etichetta, oppure di "bonificare" dei prodotti ammuffiti o deteriorati e quindi metterli in vendita come freschi.*

E, infine, le **falsificazioni** con le quali un prodotto viene addirittura sostituito con un altro, come nel classico esempio della *margarina al posto del burro.*



## LE FRODI ALIMENTARI PIU' DIFFUSE

### VINO



Impiego di zuccheri diversi da quelli provenienti dall'uva e sottoprodotti vinosi, quali vini anomali, ultra torchiati, feccie e additivi ad uso enologico non consentiti.

Aggiunta di "metanolo" (alcol tossico che in passato ha provocato anche la morte di alcune persone).

Utilizzo di uve da tavola, non adatte alla vinificazione, per la produzione di vini, spacciati poi come IGT, DOC e DOCG.

### OLIO



Aggiunta di olio di semi vari scadenti.

Utilizzo di olio di semi vari colorato con clorofilla oppure con betacarotene e presentato come olio extravergine di frantoio.

Aggiunta inferiore al 20% di olio di semi di nocciola di provenienza turca o di oli spagnoli o extracomunitari "deodorati".

### CARNI



Vendita di carni provenienti da animali ingrassati con sostanze non consentite (ormoni, tireostatici, stilbenici, beta-antagonisti).

Vendita di carni contenenti residui di medicinali il cui trattamento non è stato dichiarato.

Vendita di carni della stessa specie ma di qualità diversa (vitello adulto per vitello).

Vendita di tagli meno pregiati per tagli pregiati (es. lombata del quarto anteriore per filetto).

### LATTE



Aggiunta di acqua.

Ricostituzione di latte in polvere.

Latte inacidito neutralizzato con l'aggiunta di alcali.

Aggiunta di acqua ossigenata per ridurre la carica batterica elevata.

### MOZZARELLA



Impiego di "caseine industriali magre" o di "latte in polvere ad uso zootecnico".

Nelle mozzarelle a denominazione di origine tipica o protetta o garantita vengono impiegate cagliate di origine estera (cagliate lettoni, ungheresi, polacche o di altri Paesi UE).

### PANE



Vendita di pane a pezzi e non a peso.

Vendita di pane ricco di umidità (e quindi più pesante).

Vendita di pane speciale con l'impiego di grassi diversi da quelli consentiti.

### PESCE



Vendita di pesce scongelato per fresco.

Vendita di prodotti di allevamento per prodotti catturati in mare.

Vendita di specie diverse da quelle dichiarate.

Vendita di prodotti congelati coperti da glassatura senza l'indicazione del peso netto o della percentuale di glassatura.

Vendita di prodotti trattati con additivi per mascherare un preesistente stato di alterazione.

Fonte: Pubblicazione "Le frodi alimentari" - Comando Carabinieri per la tutela della salute



## L'agropirateria

L'**agropirateria** può essere considerata un ulteriore tipo di contraffazione in quanto **viene attribuita** illecitamente **ad un alimento la denominazione di un altro prodotto alimentare noto per le sue caratteristiche organolettiche e/o di sicurezza o di origine, pur essendo diverso**.

L'Italia, grazie alla sua posizione geografica, al clima e alla maestria individuale è riuscita ad ottenere, nel corso dei secoli, una straordinaria quantità di alimenti ad elevato valore nutrizionale e con caratteristiche organolettiche uniche ed irripetibili nel sapore, gusto e colore, derivanti proprio dal territorio di produzione o lavorazione, tanto che molti di questi prodotti hanno ottenuto dall'Unione europea la *certificazione di qualità* attraverso il riconoscimento come DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) e STG (Specialità Tradizionale Garantita).

E sono proprio questi prodotti, in quanto espressione di eccellenza agro-alimentare italiana, ad essere "piratati" sui mercati esteri, come Stati Uniti, Australia, Nuova Zelanda e Cina.

L'**agropirateria**, in altre parole, consiste in una **illegale falsificazione delle indicazioni geografiche tutelate e delle denominazioni protette, contraffazione che sfrutta qualità, apprezzamento e notorietà dei prodotti alimentari italiani**, traducendosi – in concreto – in un inganno per il consumatore e in un danno economico per le aziende a causa della violazione del marchio e della proprietà industriale.



I prodotti "piratati" per eccellenza sono il *Parmigiano Reggiano* e il *Grana Padano*, l'*Asiago*, la *mozzarella di bufala*, il *prosciutto di Parma* e il *prosciutto di San Daniele*, i *vini prosecco*, *barolo*, *chianti*, *Brunello di Montalcino*, la *pasta di grano duro*, il *panettone*, la *colomba pasquale*.

L'elenco potrebbe continuare, considerato che – secondo stime di accreditati organismi internazionali – il fenomeno della contraffazione alimentare è cresciuto negli ultimi anni del 900%.

## Ma quali sono i motivi all'origine dell'agropirateria?

La risposta non è semplice, ma soprattutto non è univoca, nel senso che l'agropirateria è un fenomeno che ha cause e implicazioni di diversa natura: gli alimenti italiani sono molto apprezzati dai consumatori di tutto il mondo, l'industria alimentare ha un export molto importante, all'estero ci sono industrie che riescono a produrre alcuni alimenti "copia" a tal



punto che, in certi casi, non è facile riuscire a distinguere un prodotto autenticamente italiano da quello straniero.

Ed anche i motivi di questa facilità di "copiare" e "imitare" i prodotti originali sono molteplici. Per prima cosa, molti italiani sono emigrati portandosi dietro i "segreti" della tradizione alimentare, inoltre alcune aziende alimentari italiane hanno delocalizzato le produzioni in Paesi dove esiste un'ampia disponibilità di materie prime ma, soprattutto, il costo della manodopera è significativamente più basso. In questi casi la "pirateria" diviene molto facile perché si riesce a produrre degli ottimi alimenti a prezzi estremamente competitivi. Non sono rari i casi in cui questi prodotti vengono importati anche in Italia con etichette più o meno equivocate. Il danno maggiore è però arrecato alle esportazioni perché sui mercati internazionali i consumatori trovano dei prodotti obiettivamente molto simili, con un buon livello di sicurezza anche se i sapori sono diversi, ma con prezzi diversi a sfavore di quelli italiani che rischiano di restare sugli scaffali. Le reti commerciali della grande distribuzione diffuse in tutto il mondo, infine, contribuiscono ad incrementare questo fenomeno in quanto non esitano ad evidenziare la convenienza economica dei prodotti "pirata" che trovano facile consenso soprattutto tra quei consumatori che dispongono di un budget ridotto per la spesa alimentare.

## L'Italian sounding

Nel settore agroalimentare, l'espressione **"Italian sounding"** si usa per indicare quei **prodotti alimentari che "suonano" di italiano nel senso che presentano un mix di nomi italiani, loghi, immagini, packaging e slogan chiaramente riconducibili all'Italia**. In questo caso non si tratta di alimenti contraffatti come nell'agropirateria quanto piuttosto di imitazioni, copie low cost di prodotti che si sono impossessati del valore e della qualità dei prodotti della filiera agroalimentare italiana.



Italian sounding è dunque sinonimo di **prodotti che "richiamano" falsamente l'italianità mediante l'uso di nomi e l'apposizione di etichette con simboli dell'Italia come il Tricolore, il Colosseo o il Vesuvio, pur non avendo affatto un'origine italiana**.

La fantasia nel coniare o evocare l'italianità dei prodotti è alla base di questo fenomeno che oltre ad ingannare milioni di consumatori provoca danni economici al vero "made in Italy" per miliardi di euro all'anno: e così *il parmigiano reggiano diventa*

*ta Parmesao (brasiliano), Regianito (argentino), Parmesan (statunitense), il prosciutto di Parma diventa "Parma Ham" e "Daniele Prosciutto" negli Stati Uniti, e poi la "Tinboonzola" dell'Australia, la "Mortadela" del Brasile, la "Cambozola" in Germania, Austria e Belgio, la "Robiola" del Canada.*

Ma se, da un lato, il richiamo all'italianità è molto importante per l'industria alimentare nazionale che così riesce ad esportare importanti quantità di derrate in tutto il mondo, dall'altro lato però favorisce, su molti mercati esteri, il fenomeno dell'Italian sounding da parte di abili produttori che vendono per "italiani" prodotti che di italiano hanno poco o niente. Così, non è difficile trovare nei supermercati di Tallin o di Copenaghen



confezioni di pasta che richiamano l'Italia, salvo poi leggere attentamente le etichette e scoprire che si tratta di pasta prodotta nella Repubblica Ceca. È evidente quindi che per il consumatore l'etichetta che richiama l'Italia è un elemento importante, ma accessorio in quanto il prodotto "copia" è realmente molto simile a quello originale.

In pratica, molto spesso dietro un "sounding italian food product" c'è una vera e propria ricerca scientifica che può consentire di ottenere degli alimenti con ottime caratteristiche organolettiche e nutrizionali cui la parvenza di italianità è soltanto un mezzo di espansione commerciale.

Non si può escludere, comunque, che in qualche caso questi prodotti siano dello stesso livello di quelli originali. In questi casi, però, per correttezza e trasparenza commerciale nei confronti dei consumatori, e del mercato più in generale, i produttori stranieri, dopo un periodo di lancio di "italianità", dovrebbero continuare la commercializzazione di questi prodotti con il proprio marchio, evitando così ogni pericolo di confusione con il vero made in Italy.

I **prodotti Italian sounding**, in fondo, sono il frutto dell'esperienza maturata nei campi, nelle cucine e nelle botteghe artigianali di una volta dove, senza saperlo, si svolgevano importanti ricerche scientifiche che hanno reso possibile la produzione di tanti alimenti tipici presenti oggi sulle nostre tavole.

È però anche vero che ogni alimento tipico può essere migliorato e ne possono essere creati dei nuovi. Da questo punto di vista, l'Italia ha forse lasciato uno spazio incredibilmente ampio ai ricercatori di altri Paesi molto meglio organizzati e capaci di introdurre alimenti innovativi di cui veniamo a conoscenza attraverso la pubblicità e che ora, per molti aspetti, possono rappresentare un problema per il settore agroalimentare nazionale e per la stessa economia interna.



## I rischi per la salute pubblica

Le **adulterazioni** e le **contraffazioni alimentari** sono di diversi tipi e, tra queste, alcune possono compromettere la sicurezza degli alimenti e, di conseguenza, la salute dei consumatori.



In linea generale, i principali pericoli per la salute derivano dalla **contaminazione chimica e/o microbiologica degli alimenti** come è avvenuto, ad esempio, nel gravissimo caso del latte in polvere cinese contaminato con melamina, che in quel Paese ha provocato la morte di alcuni neonati o come si verifica nel

fenomeno, non particolarmente preoccupante, delle "mozzarelle blu", mozzarelle che, all'apertura della confezione, assumono una colorazione bluastra a causa della presenza del *Pseudomonas fluorescens*, un microrganismo ritenuto privo di patogenicità per l'uomo, ma che induce pur sempre alla cautela nella consumazione dell'alimento poiché la colorazione blu è, comunque, un segno di un sistema di produzione che presenta delle anomalie ed anche di una conservazione non del tutto adeguata.

A tutela della sicurezza degli alimenti esiste, comunque, un ampio sistema normativo ed organizzativo finalizzato a prevenire e a ridurre al minimo i pericoli per la salute dei consumatori, sia in ambito europeo che nazionale.

Dal 1° gennaio 2005 è stato introdotto dall'Unione Europea in tutti i Paesi membri, e quindi anche in Italia, il sistema della **"tracciabilità degli alimenti "dal campo alla tavola" per garantire cibi sani e sicuri lungo tutta la filiera produttiva fino al consumatore.**

Questo sistema impone a tutti gli operatori del settore alimentare, dalla produzione agricola primaria fino alla distribuzione finale, di predisporre procedure che consentano di identificare ogni singola fase del processo produttivo in maniera tale da poter risalire alla causa di un eventuale rischio sanitario e, di conseguenza, disporre l'immediato ritiro dal mercato e dal consumo del cibo pericoloso, individuando anche eventuali responsabilità individuali.

Fino al 2005 erano rintracciabili solo alcuni prodotti, quali carni, pesce e uova, quelli cioè più a rischio per la salute del consumatore.

**Dal 1° gennaio 2006**, con l'entrata in vigore di una serie di nuovi Rego-

lamenti europei in materia di sicurezza alimentare noti come "Pacchetto Igiene", **l'obbligo della rintracciabilità è stato esteso a tutti i prodotti agroalimentari**, il che consente di individuare qualsiasi prodotto in ognuna delle fasi del ciclo produttivo.

Oltre alla tracciabilità è stato istituito, a livello europeo, anche il **Sistema di Allerta Rapido per gli alimenti e i mangimi (RASFF)**, sotto forma di rete, a cui partecipano la Commissione Europea, l'EFSA (Autorità per la Sicurezza Alimentare) e gli Stati membri dell'Unione, **per la notifica in tempo reale dei rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi.**

In caso di frode tossica o di prodotti nocivi o pericolosi per la salute pubblica il Sistema di Allerta Rapido prevede il ritiro dal mercato dei prodotti pericolosi da parte del produttore e degli altri operatori economici della catena alimentare (grossisti, trasformatori, negozianti, ristoratori ecc...); nel caso di "rischio grave ed immediato" (es. tossina botulinica), oltre a disporre immediatamente il sequestro dei prodotti tramite l'intervento del Comando Carabinieri della Sanità e degli Assessorati Regionali, la procedura di emergenza può essere integrata con comunicati stampa con informazioni dirette ai cittadini sul rischio legato al consumo di quel determinato prodotto e sulle modalità di riconsegna dell'alimento alla ASL territorialmente competente.

Nella gestione del rischio alimentare, è di fondamentale importanza l'organizzazione dei controlli che coinvolge le aziende produttrici degli alimenti e, a cascata, le strutture pubbliche di controllo. Ma anche la responsabilizzazione delle industrie alimentari ha un ruolo fondamentale nel garantire la sicurezza dei prodotti e, per questo, è stato previsto un **sistema di autocontrollo obbligatorio (HACCP e Manuali GHP) molto rigoroso per tutti gli operatori che, a qualunque livello, facciano parte della filiera alimentare** nelle fasi della produzione, lavorazione, confezionamento, distribuzione, deposito, vendita e somministrazione, in modo da garantire il rispetto dei requisiti igienico-sanitari degli alimenti previsti dalle normative vigenti.

Naturalmente, questo sistema ufficiale destinato a garantire la sicurezza dei prodotti alimentari e la salute dei consumatori può operare concretamente solo in un contesto di normalità e legalità, mentre **nel caso di alimenti contraffatti o "pirata" è facile supporre che le regole di produ-**



zione non vengano rispettate e, quindi, il rischio di consumare prodotti potenzialmente pericolosi per la salute sono consistenti.

Questo rischio può avverarsi anche quando l'obiettivo truffaldino è soltanto merceologico. Così, ad esempio, se si intende mettere in vendita un formaggio o un salume "copia" di un prodotto tipico, non si fa molta attenzione alle caratteristiche qualitative delle materie prime impiegate e nella filiera produttiva potrebbero essere impiegati additivi alimentari o altre sostanze utili per perseguire questo obiettivo truffaldino.

Si tratta di operazioni che non sempre sono facilmente rintracciabili nel prodotto finito. Infatti, se ad esempio una materia prima impiegata contiene contaminanti chimici e/o microbiologici, durante i processi di lavorazione questi contaminanti vengono "diluiti" per cui una loro identificazione nel prodotto finito diventa molto difficile.

Gli additivi alimentari che possono essere impiegati nella lavorazione o trasformazione sono dell'ordine delle centinaia e le norme vigenti indicano con precisione le quantità che possono essere aggiunte. Se però non esiste una chiara e veritiera indicazione nelle etichette, gli organi di controllo per risalire alla presenza di una sostanza presente a concentrazione di qualche mg per chilo di prodotto dovrebbero lavorare per dei giorni prima di arrivare ad un risultato concreto. Di questa difficoltà dei controlli ne è perfettamente consapevole chi produce illegalmente ed approfitta della situazione per agire spesso indisturbato.



Un esempio per tutti è l'**olio extravergine di oliva** che si trova in commercio in bottiglie ad un prezzo estremamente basso. In mancanza di un'etichetta chiara, è molto probabile che queste bottiglie siano state riempite con olio di oliva di importazione da altri Paesi, il consumatore non può conoscere l'origine dell'olio e ov-

viamente non sa in quale modo sono state coltivate le olive e se sono stati utilizzati dei fitofarmaci per combattere le malattie delle piante. L'unico fatto certo è che la produzione, la trasformazione e la distribuzione degli alimenti garantisce ai consumatori un ottimo livello di sicurezza solo se sono effettuate nel rispetto delle norme di legge. La stessa cosa non si può dire dei prodotti "pirata" o contraffatti.

## I danni economici per imprese e consumatori

Le **frodi alimentari** non costituiscono solo un pericolo per la sicurezza e la salute dei consumatori, **ma rappresentano anche un grave problema economico per le imprese e per il settore agroalimentare italiano** particolarmente ricco di prodotti di eccellenza, con elevati standard produttivi e certificazioni di qualità.

Il fenomeno dell'agropirateria e soprattutto l'Italian sounding, secondo le stime più recenti delle principali organizzazioni di categoria dei produttori agricoli, colpisce fortemente l'Italia in quanto detiene oltre il 22% dei prodotti certificati registrati complessivamente a livello europeo. A questi vanno aggiunti gli oltre 400 vini DOC, DOCG e IGT e gli oltre 4.000 prodotti tradizionali censiti dalle Regioni e inseriti nell'Albo nazionale. Una lunghissima lista di prodotti che ogni giorno, però, rischia il "taroccamento" con un enorme volume d'affari illegale che provoca danni altrettanto ingenti all'agricoltura, andando a colpire l'intera filiera italiana impegnata in produzioni di qualità.

Si tratta, infatti, di un settore, quello dell'agricoltura, che rappresenta il 15% del PIL e il 10% dell'occupazione nazionale e che subisce senza tregua un vero e proprio assalto: solo il business dell'agropirateria nei confronti del Made in Italy viene stimato in 7 milioni di euro l'ora e in 60 miliardi di euro l'anno.

Il fenomeno riguarda tutte le denominazioni d'origine, con alcuni prodotti più colpiti rispetto ad altri, che poi sono quelli che costituiscono l'80% del fatturato DOP e IGP: *parmigiano reggiano, grana padano, asiago, montasio, pecorino, fontina, prosciutti e poi vini, oli, conserve di pomodoro, pasta, aceti.*

Dal punto di vista delle imprese, la contraffazione svilisce anche la funzione tipica del marchio che è quella della riconoscibilità di un prodotto da parte del consumatore: attraverso di esso, infatti, il consumatore individua immediatamente le caratteristiche e la qualità di quel determinato prodotto, mentre il "tarocco", ovvero il falso prodotto, provoca sicuramente una perdita di fiducia a causa dell'incertezza dell'origine e della sicurezza delle materie prime utilizzate.

E così, da una parte i consumatori sono truffati e dall'altra i produttori derubati: sono circa 50.000, infatti, le aziende agricole italiane che hanno chiuso nel 2011 a causa dei danni provocati dall'agropirateria: l'azienda onesta, infatti, non può sostenere una concorrenza sleale messa in atto, con minori costi di produzione e di manodopera, da chi commercializza prodotti contraffatti, in quanto la produzione di qualità richiede

innovazione, investimenti, dispendio di risorse umane ed economiche laddove, dietro le truffe alimentari si tende invece, aggirando le regole, all'abbattimento dei costi immettendo sul mercato prodotti di scarsa qualità e a prezzi assai inferiori.

L'impresa che agisce nella legalità subisce danni enormi in termini di mancate vendite, perdita di immagine e di credibilità del marchio, spese per la tutela legale, ecc., con forti ripercussioni anche sull'occupazione non solo in termini di perdita di posti di lavoro, ma anche di sfruttamento e minore sicurezza delle stesse condizioni dei lavoratori, quasi sempre extracomunitari, che vengono impiegati nelle produzioni alimentari "pirata". Ogni anno, il bilancio dei danni provocati dall'agropirateria alle imprese, ai consumatori ed anche all'erario attraverso l'evasione fiscale, diventa sempre più grave: nel 2011, la lotta alla contraffazione dell'agroalimentare Made in Italy ha fatto registrare circa 37 milioni di euro di prodotti sequestrati, con un totale di 8.700 sanzioni amministrative e 1.300 persone segnalate all'Autorità giudiziaria, frutto di oltre 79.000 controlli.

Oggi, i controlli contro l'agropirateria sono effettuati dagli organi ufficiali ai quali si affiancano quelli dei **Consorzi di tutela** dei prodotti di qualità certificati, ma la loro azione non è sufficiente di fronte ad un fenomeno dalle enormi proporzioni, che non dà tregua e che, per questo, richiederebbe una tutela dei prodotti anche al fuori del territorio dell'Unione europea, cosa che ridurrebbe sicuramente il fenomeno, rappresenterebbe una maggiore sicurezza per tutti i consumatori ed un considerevole aumento della ricchezza nazionale, anche attraverso nuova occupazione.



## LA TUTELA DEI CONSUMATORI

### I PRINCIPALI STRUMENTI DI TUTELA

Con la globalizzazione dei mercati agroalimentari, i rischi per i consumatori di imbattersi in prodotti contraffatti, adulterati, sofisticati, a volte addirittura nocivi per la salute, sono elevati e all'ordine del giorno. Il settore alimentare è sicuramente quello nel quale l'esigenza di tutela dei consumatori è più forte, innanzitutto per la stretta connessione tra corretta nutrizione e salute, ma anche perché la spesa alimentare incide sempre più fortemente sul bilancio domestico. Di fronte alle frodi alimentari è allora indispensabile per i consumatori conoscere quali strumenti di tutela hanno a disposizione in modo da esser certi di non essere ingannati nelle proprie scelte e danneggiati sotto il profilo economico.

#### ■ L'Etichettatura

Lo strumento di tutela più importante è rappresentato sicuramente dalla etichettatura: nell'etichetta e sulla confezione sono racchiuse, infatti, tutte le indicazioni di legge che rappresentano e descrivono un prodotto alimentare. **L'etichetta rappresenta, infatti, una sorta di carta d'identità del prodotto**, il principale collegamento tra produttore e consumatore e per questa sua funzione **deve essere obbligatoriamente redatta in modo chiaro ed esaustivo, oltre che veritiero**.

Il 22 novembre 2011 è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea il **Regolamento (UE) N. 1169/2011** che ridefinisce la **normativa sull'etichettatura alimentare** introducendo rilevanti novità sia per la sicurezza dei milioni di consumatori europei, che potranno compiere scelte più salutari e mirate nell'acquisto di cibi, sia per la piena trasparenza della filiera e una maggiore tutela della qualità dei prodotti anche contro l'agropirateria e l'Italian sounding.

Il Regolamento prevede, infatti, l'**obbligo di fornire precise informazioni nutrizionali sui prodotti alimentari**, di inserire avvertenze sulla presenza negli alimenti di eventuali sostanze potenzialmente pericolose per la salute nonché di evidenziare la presenza di allergeni. Viene introdotto, inoltre, il divieto di indicazioni fuorvianti per il consumatore ed una migliore leggibilità dei testi, essendo stata definita la dimensione minima dei caratteri. Per quanto riguarda, invece, l'indicazione dell'origine degli alimenti, la sua obbligatorietà viene estesa ad alcune categorie di prodotti, mentre per altre, purtroppo, il Regolamento prevede tempi più lunghi. In ogni caso, il nuovo Regolamento non entra subito in vigore poiché i singoli Stati, compresa l'Italia, dovranno recepire le nuove misure entro tre anni, cinque per le informazioni nutrizionali.

## Le "novità" del Regolamento (UE) N. 1169/2011 del 25 ottobre 2011

### Dichiarazione nutrizionale obbligatoria

Il valore energetico e le quantità di grassi, grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale dovranno essere indicati in una tabella comprensibile al consumatore, riportata sull'imballaggio, insieme e nel medesimo campo visivo.

Tutte le informazioni dovranno essere espresse per 100 g o per 100 ml e potranno, inoltre, essere espresse anche in porzioni.

### Allergeni

Le sostanze allergeniche dovranno essere evidenziate nella lista degli ingredienti per consentire al consumatore di essere individuate con maggiore facilità.

Le informazioni sugli allergeni saranno obbligatorie anche per i cibi non imballati (es. alimenti somministrati nelle mense e nei ristoranti).

### Divieto di indicazioni fuorvianti per i consumatori

Gli imballaggi degli alimenti, sotto l'aspetto, la descrizione e la presentazione grafica, dovranno essere più comprensibili in modo da non fuorviare i consumatori.

La sostituzione di un ingrediente con un altro, ad esempio, dovrà essere indicata a caratteri ben visibili sulla parte frontale dell'imballaggio accanto alla marca. Inoltre, gli alimenti che imitano altri prodotti, ma che hanno ingredienti diversi, dovranno essere immediatamente identificati, come nel caso dei simil-formaggi.

Un altro esempio riguarda la carne e il pesce ottenuti da combinazioni di più parti che dovranno essere indicati come "carne ricomposta" e "pesce ricomposto".

### Leggibilità delle etichette

In base alle nuove regole sulla dimensione minima dei caratteri, per le diciture obbligatorie, le etichette dovranno avere caratteri tipografici minimi non inferiori a 1,2 mm (prendendo come riferimento la "x" minuscola), oppure 0,9 mm se le confezioni presentano una superficie inferiore a 80 cm<sup>2</sup>.

Per la superficie inferiore a 10 cm<sup>2</sup>, l'etichetta potrà riportare solo le informazioni principali (denominazione di vendita, allergeni, peso netto, termine minimo di conservazione, ecc.) disponendole nella posizione più favorevole.

### Indicazione del Paese d'origine

Oltre che per le carni fresche bovine, l'origine dovrà essere indicata anche per le carni fresche suine, ovine, caprine e avicole. Non è ancora prevista, invece, come obbligatoria su altre categorie di cibo, come latte e carne impiegati come ingredienti, alimenti non trasformati, alimenti monoingrediente e ingredienti che rappresentano più del 50% dell'alimento.

### Scadenza degli alimenti

La data di scadenza dovrà essere presente anche sui prodotti confezionati singolarmente.

## ■ Le Certificazioni di qualità

Le sigle come **DOP** (*denominazione d'origine protetta*), **IGP** (*indicazione geografica protetta*) e **STG** (*specialità tradizionale garantita*) rappresentano delle certificazioni di qualità tutelate a livello europeo con appositi regolamenti. Esse, infatti, promuovono e tutelano le denominazioni dei prodotti agricoli e alimentari di qualità, proteggendoli da abusi o imitazioni e fornendo così ai consumatori informazioni sulle caratteristiche specifiche dei prodotti stessi, come zona d'origine e/o metodi di produzione che li rendono unici e inimitabili.

### DOP (Denominazione di origine protetta)



Si tratta del marchio che identifica **i prodotti agroalimentari la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono in una zona geografica delimitata** utilizzando uno specifico know-how.

E' il marchio che impone le norme più stringenti, garantendo al meglio il consumatore.

La DOP offre garanzie riguardo l'origine, la provenienza delle materie prime, la localizzazione e la tradizionalità del processo produttivo (ad esempio, non è possibile produrre un vino Chianti con uve provenienti dalla Puglia o altre Regioni).

**DOP più famose:** Prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Gorgonzola.

**DOP del Lazio:** Pecorino Romano, Ricotta Romana, Fagiolo cannellino di Atina, Olio extravergine di oliva Canino, Olio extravergine di oliva Colline Pontine, Olio extravergine di oliva Sabina, Olio extravergine di oliva Tuscia, Castagna di Vallerano, Nocciola Romana, Peperone di Pontecorvo, Salamini italiani alla cacciatora.

### IGP (Indicazione geografica protetta)



E' il marchio che identifica **i prodotti agroalimentari strettamente legati ad una zona geografica delimitata e, almeno una delle fasi della produzione, trasformazione o elaborazione, deve avvenire in quella zona.**

La certificazione IGP ha norme meno rigorose rispetto alla DOP: nel caso della DOP, infatti,

tutte le fasi devono avvenire nella stessa area geografica, mentre per l'IGP (es. salume) il processo di lavorazione tradizionale tipico è qualificante di una determinata zona ma la materia prima, che deve comunque avere determinate caratteristiche, può provenire anche da altra zona geografica.

**IGP più famose:** Mortadella di Bologna, Aceto balsamico di Modena, Radicchio rosso di Treviso, Pomodoro di Pachino, Bresaola della Valtellina.

**IGP del Lazio:** Carciofo Romanesco del Lazio, Kiwi Latina, Pane casareccio di Genzano, Sedano Bianco di Sperlonga, Prosciutto Amatriciano.

### STG (Specialità tradizionale garantita)



E' il marchio che identifica **i prodotti agroalimentari non legati specificamente ad un territorio delimitato, che si caratterizzano per il metodo di produzione tipico tradizionale.**

Questa certificazione ha l'obiettivo di distinguere un prodotto da altri appartenenti alla stessa categoria in relazione alla ricetta o a particolari metodi di produzione.

**Uniche due STG:** la Mozzarella italiana e la Pizza napoletana.

## ■ Il Marchio BIO



Spesso vengono venduti come biologici prodotti provenienti da un'agricoltura tradizionale. Occorre, allora, ancora una volta, fare riferimento al sistema di etichettatura e al **LOGO EUROPEO DEL BIOLOGICO** perché solo in questo modo si può avere la certezza che i prodotti sono realizzati secondo il meto-

do previsto a livello europeo dal Regolamento sull'agricoltura biologica (Reg. CE 834/07 e 889/08) e, nel caso di prodotti importati, secondo regole equivalenti e altrettanto rigide.

Il metodo di coltivazione biologico ammette solo l'impiego di sostanze naturali, presenti cioè in natura, escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica (concimi, diserbanti, insetticidi).



Il **LOGO BIO** europeo certifica che il prodotto alimentare proviene da uno Stato UE e ha una percentuale di prodotto proveniente dall'agricoltura biologica non inferiore al 95%. Il **LOGO BIO** europeo è entrato in vigore il 1° luglio 2010, ma prodotti con etichette del vecchio logo potranno continuare a circolare fino al 1° luglio 2012.

Le produzioni biologiche sono garantite e controllate, attraverso ispezioni, controlli e analisi, da un Organismo nazionale indipendente, riconosciuto e autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e sottoposto a sua volta al controllo del Ministero e della Regione.

### ■ Il Marchio DE.CO.



Si tratta di un **marchio di qualità comunale (DENominazione COMunale)** che certifica la **provenienza di un determinato prodotto da uno specifico territorio**, valorizzandone la tipicità in termini di materie prime, metodiche di lavorazione e stagionatura, imballaggio dei prodotti, ecc.

Anche per il marchio DE.CO., disciplinato dalla legislazione sui marchi collettivi, è previsto un iter specifico che inizia con la delibera, da parte del Consiglio comunale, di adozione del Regolamento per la valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali locali e l'istituzione della De.Co. - Denominazione Comunale.

I prodotti agroalimentari devono rispettare il Disciplinare di produzione e, una volta ottenuta la certificazione, vengono iscritti nel Registro delle DE.CO.

**Prodotti DE.CO. del Lazio:** Ciammella sorana (FR), Lenticchia di Onano (VT), Giglietto di Palestrina (RM), Fragole di Carchitti (RM), Carciofo romanesco di Ladispoli (RM), Olive di Gaeta (LT), Mostacciolo imbottito, Tiella di Gaeta (LT).

## La repressione dei reati nel settore alimentare

Il **codice penale** italiano vieta e punisce **l'avvelenamento, l'adulterazione e la contraffazione di acque o di sostanze destinate all'alimentazione, nonché il commercio di acque o di sostanze alimentari contraffatte, adulterate, se idonee a provocare uno stato di pericolo per la pubblica salute** (artt. 439, 440 e 442).

**Vietato e punito anche il commercio di sostanze alimentari nocive**, che sebbene non contraffatte né adulterate, siano comunque **pericolose per la salute pubblica** (art. 444 cod.pen.).

Vengono, altresì, **punite la frode in commercio** (art. 515 cod.pen.), la **vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine** (art. 516 cod.pen.) e la **contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari** (art. 517-quater cod.pen.).

Oltre al codice penale,

- la **Legge 24 novembre 1962, n. 283**, inerente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, **sanziona le violazioni concernenti la genuinità, l'integrità e la purezza dei prodotti alimentari;**

- il **D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327** dispone che *"gli importatori di sostanze alimentari sono responsabili della natura, del tipo, della quantità, della omogeneità, dell'origine dei prodotti presentati all'importazione nonché della rispondenza dei requisiti igienico-sanitari previsti dalle vigenti disposizioni in materia di sostanze alimentari"* (art. 72);

- il **D.L. 18 giugno 1986, n. 282 convertito nella Legge 7 agosto 1986, n. 462**, oltre ad inasprire le sanzioni e le pene già previste per i reati di avvelenamento, adulterazione e contraffazione di sostanze alimentari, ha istituito presso il Ministero della Sanità l'**Elenco pubblico delle ditte commerciali e dei produttori** che abbiano riportato condanne con sentenza passata in giudicato per reati di frode e di sofisticazione alimentare (*l'Elenco è aggiornato annualmente a cura del Ministero della Sanità e può essere consultato anche on line sul sito web dello stesso Ministero*);

- la **Legge 20 novembre 2009, n. 166** punisce **l'uso sul prodotto della falsa indicazione commerciale "100% made in Italy" o 100% Italia o "tutto italiano"** idonea ad ingenerare nel consumatore la convinzione della realizzazione interamente in Italia del prodotto.

## Organi preposti ai controlli nel settore agroalimentare

Il sistema italiano di prevenzione e repressione delle frodi alimentari è abbastanza articolato essendo formato da diversi enti e autorità, ognuno con proprie competenze specifiche in materia di sicurezza alimentare, tutela della salute pubblica e protezione e valorizzazione delle produzioni agroalimentari nazionali:

### **Ministero della Salute**

Funzioni di programmazione, indirizzo e coordinamento nazionale.

### **Aziende Sanitarie Locali**

Funzioni di controllo, a livello locale, su attività di produzione, commercio e somministrazione di alimenti e bevande.

### **N.A.S. (Nuclei Antisofisticazione e Sanità dei Carabinieri)**

Funzioni di ispezione e controllo nei luoghi di produzione, deposito, somministrazione e vendita di prodotti destinati all'alimentazione umana e competenze in materia di produzione e vendita di specialità medicinali ad uso umano e veterinario, prodotti cosmetici e di erboristeria, igiene, sanità pubblica e polizia veterinaria.

### **N.A.C. (Nuclei Antifrode dei Carabinieri)**

Funzioni di controllo specifico sulla regolare applicazione dei Regolamenti comunitari e attività di prevenzione e repressione delle frodi nel settore agroalimentare.

### **N.A.F. (Nuclei Agroalimentari e Forestali) del Corpo Forestale dello Stato**

Funzioni in materia di corretta applicazione dei Regolamenti comunitari in materia agricola e attività di contrasto alla criminalità in ambito agroalimentare e alla contraffazione dei prodotti di qualità.

### **Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali**

Funzioni di prevenzione e repressione delle infrazioni nella preparazione e nel commercio dei prodotti agroalimentari e dei mezzi tecnici di produzione alimentare; Vigilanza sui prodotti di qualità registrati a livello europeo e nazionale; Contrasto dell'irregolare commercializzazione di prodotti agroalimentari esteri nel territorio nazionale.

### **Guardia di Finanza e Agenzia delle Dogane**

Funzioni di controllo e vigilanza sui prodotti destinati al consumo umano e funzioni di tutela dei consumatori attraverso la prevenzione e il contrasto di frodi fiscali e illeciti riguardanti licenze, documentazioni e certificazioni sanitarie.

### **Capitanerie di Porto**

Funzioni di controllo sull'intera filiera di pesca, compreso il controllo sul rispetto delle norme igienico-sanitarie e di commercializzazione dei prodotti ittici.

### **U.S.M.A.F. – Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera**

Funzioni di controllo sulla sicurezza dei prodotti vegetali importati da Paesi extra UE.

### **Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA)**

Funzioni, esercitate attraverso apposite unità scientifiche, di controllo e analisi delle informazioni e dei dati relativi a pericoli biologici, contaminanti chimici, consumo alimentare e rischi emergenti per la sicurezza degli alimenti e dei mangimi.

In tutte le Regioni e nelle Province Autonome di Trento e Bolzano, inoltre, operano a livello periferico territoriale una serie di altri Servizi, quali i **Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.)**, i **Servizi Veterinari** delle ASL, le Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (A.R.P.A.), i **Laboratori di Sanità Pubblica** e gli **Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.)**.

## La spesa "tutelata" Vademecum per difendersi dalle frodi alimentari

### Carne

Spesso vengono vendute carni scadenti al posto di carni pregiate o carne scongelata venduta come fresca. La prima cosa da fare, ovviamente, è leggere l'etichetta, obbligatoria per legge, per verificare la provenienza della carne. Sarebbe, inoltre, preferibile, scegliere carne di animali nati, allevati e macellati in Italia dove i controlli sono garantiti dai Servizi Veterinari delle ASL. Bisogna anche ricordarsi che la carne di qualità ha un costo e quindi occorre diffidare delle carni vendute ad un prezzo troppo basso. E' bene scegliere prodotti di consorzi noti e, nel caso di salumi, acquistare prodotti DOP.

### Formaggi

Una delle categorie più a rischio di frodi è proprio quella dei formaggi, primo tra tutti il Parmigiano Reggiano variamente imitato all'estero. Gli acquisti più sicuri si fanno scegliendo i prodotti DOP, quelli marchiati sulla crosta o sulla confezione. E' bene evitare quelli sottocosto e quelli con evidenti difetti come spaccature della crosta, macchie di muffa o rigonfiamenti. E' preferibile non acquistare prodotti manipolati perché si corrono più rischi di contraffazioni, sofisticazioni, adulterazioni, ecc. Meglio, ad esempio, comperare formaggio da grattugiare piuttosto che quello già grattugiato in buste, soprattutto se si tratta di mix di formaggi non precisati in etichetta.

### Vino

Per quanto riguarda i vini, bisogna fare riferimento innanzitutto alle indicazioni di qualità (DOC, DOCG e IGT) e al prezzo. Per capire se abbiamo a che fare con un buon vino, bisogna anche assaggiarlo e valutarne le varie caratteristiche come il colore, l'aroma, da cui si può anche forse capire se sono presenti prodotti potenzialmente nocivi.

### Olio

Essendo il prodotto più contraffatto in assoluto, quando si acquista l'olio occorre per prima cosa leggere attentamente l'etichetta per verificare l'origine delle olive, se si tratta di miscela di olii provenienti da Paesi UE o extracomunitari, orientandosi preferibilmente

verso i marchi DOP, IGP e BIO. Da evitare, quindi, in assoluto gli olii senza un'etichetta completa, quelli venduti sfusi e quelli venduti ad un prezzo estremamente basso.

### Pesce

Le frodi riguardanti il pesce sono numerose. Si va dal pesce scongelato venduto come fresco, al pesce proveniente da altri mari e spacciato per mediterraneo; dai molluschi allevati in zone proibite, alla vendita di prodotti di cui è vietata la pesca. Notevoli anche i rischi legati alla salute del consumatore che posso derivare da prodotti ittici scaduti, contaminati o in cattivo stato di conservazione. È quanto mai opportuno, quindi, controllare sia l'igiene del luogo in cui il pesce viene acquistato e il modo in cui è esposto, sia le condizioni stesse del pesce che per essere fresco deve essere consistente, rigido e con occhio non velato. Anche per il pesce è fondamentale fare riferimento all'etichettatura che, tra le altre informazioni, deve indicare l'area di pesca e il metodo di produzione.

### Verdura e frutta

E' bene acquistare sempre frutta e verdura di stagione sia per la qualità, sia per il risparmio che ne consegue. Spesso vengono spacciati per italiani prodotti che vengono dall'estero, oppure vengono venduti come biologici prodotti che non lo sono. L'etichetta, da guardare sempre, deve riportare la categoria (extra, I, II) e la provenienza.

### Miele

Anche sul miele gli inganni sono frequenti. Spesso viene commercializzato come miele italiano o di una particolare zona geografica, il miele proveniente dall'estero; vengono mescolati, inoltre, mieli di origine floreale differente o viene indicato come miele monoflorale un miele multiflorale; non di rado, poi, si aggiungono zuccheri al miele. Talvolta il miele viene riscaldato per renderlo fluido in caso di cristallizzazione, danneggiando così le proprietà organolettiche del prodotto e inattivandone gli enzimi naturali. Anche qui, occorre, comunque sempre partire dall'etichetta per verificare la provenienza e la purezza del prodotto.

## La tracciabilità di filiera dei prodotti locali

Il sistema della "tracciabilità" dei prodotti agroalimentari, come si è visto, tutela i consumatori "dal campo alla tavola" e ciò vale anche per i "prodotti locali" rispetto ai quali occorre fare una distinzione tra quelli commercializzati come "**materie prime**" (frutta, verdura, latte, uova, carni, miele, ecc.) e quelli che invece vengono venduti "**trasformati**" (salumi, formaggi, conserve, marmellate, dolci, ecc.).



Per quanto riguarda i **prodotti locali non trasformati**, oltre a quelli tradizionali vi sono quelli "biologici" e quelli che sono il frutto del lavoro di piccoli produttori agricoli o di "botteghe" artigianali. Si tratta, in questi casi, di una commercializzazione che generalmente non ha molti intermediari e che, per quanto

riguarda i vegetali, avviene nei mercati rionali o in mercati organizzati "ad hoc", definiti a "chilometro zero", in cui spesso è lo stesso agricoltore che vende i suoi prodotti e ne garantisce l'origine e quindi la tracciabilità. Qualcosa di analogo avviene anche per il latte (ad esempio quello crudo alla "spina") e per le uova che possono essere vendute ai consumatori dallo stesso allevatore.

Per la carne è, invece, necessario un passaggio intermedio perché la macellazione deve avvenire sotto il controllo sanitario veterinario che ne garantisce l'igienicità. Non è molto frequente che lo stesso allevatore venda le carni dei suoi animali e quindi l'intermediazione del macellaio diviene quasi una necessità e che alla fine è colui che ne garantisce l'origine. E' comunque evidente che dietro ogni prodotto "primario" locale ci deve essere un campo o un allevamento zootecnico.

Più complicata è la situazione dei **prodotti trasformati**. Bisogna, infatti, fare chiarezza se si tratta di un prodotto fatto con materie prime di origine locale, oppure con materie prime provenienti da altre zone o addirittura dall'estero. I forni che producono pane, pizza e dolci sono diffusi sia nelle grandi città che nei piccoli centri e molto spesso vengono chiamati con nomi che richiamano precise località.

L'opinione molto diffusa è che i forni di paese siano quelli che fanno prodotti maggiormente genuini e che comunque hanno una origine locale. In effetti, la qualità del prodotto da forno non dipende più dall'origine della farina. In realtà, in Italia la produzione del grano è drammaticamente diminuita ed i molini si sono trasformati in grosse strutture indu-

striali; sia i forni artigianali di paese che quelli di città lavorano la stessa farina e l'eventuale differenza la può fare il fornaio con la sua capacità di fare lievitare l'impasto e regolando le temperature di cottura.



Discorso analogo vale per i pastai che preparano vari tipi di pasta fresca in cui, oltre al grano, gli altri ingredienti (uova, carne, verdure, ecc.) raramente sono di origine locale. Non è raro imbattersi in norcinerie che vendono salsicce, salami, prosciutti, porchette, ecc. "locali". Anche in questo caso di locale c'è

quasi sempre soltanto la trasformazione in quanto la carne che costituisce la base dei salumi raramente è prodotta da allevamenti della zona. Per i formaggi la situazione è diversa, soprattutto quando si tratta di quelli di origine ovina o di bufala in quanto si tratta di animali allevati prevalentemente nel nostro Paese e quindi non c'è una grande importazione di questi tipi di latte. In alcune zone del sud dell'Italia e nelle isole si può avere la ragionevole certezza che acquistando formaggio di pecora o mozzarella di bufala si tratta di prodotti locali. L'unico rischio di frode è che venga impiegato il meno pregiato latte bovino.

### QUALITÀ E TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI AGRICOLI E AGROALIMENTARI NELLA REGIONE LAZIO

A tutela della qualità e della tracciabilità dei prodotti agroalimentari e per la valorizzazione della cultura enogastronomica tipica regionale, la Regione Lazio, con **L. R. 28 marzo 2012 n. 1**, ha previsto:

- un **marchio regionale collettivo di qualità** che garantisce ai consumatori l'origine, la natura e la qualità dei prodotti agricoli e agroalimentari;
- l'uso di **disciplinari di produzione** più rigorosi rispetto ai requisiti di qualità dei prodotti;
- **sistemi di tracciabilità aziendale e di filiera** che recepiscano anche i sistemi di audit ambientale e di certificazione ISO;
- una **Banca dati** delle aziende agricole che utilizzano il marchio regionale;
- **programmi di educazione alimentare** presso le scuole per la conoscenza e la promozione dei prodotti agroalimentari con marchio regionale collettivo di qualità.



## Strategie di autodifesa: come riconoscere i segni di ingannevolezza e di contraffazione su origine, provenienza e qualità dei prodotti alimentari di più largo consumo

I prodotti alimentari presenti sui mercati sono di diversi tipi e, nel caso di contraffazioni o frodi alimentari, per ognuno di essi il consumatore dovrebbe adottare specifiche **strategie di autodifesa**. Tra queste, la prima è rappresentata sicuramente dalla **stagionalità**: per la frutta e la verdura, occorre sapere che si tratta di produzioni limitate a precise stagioni; nel nostro Paese i broccoli, le verze e gli agrumi crescono nel tardo autunno ed in inverno; i carciofi poco prima della primavera; le zucchine, le fave, i piselli, le ciliegie e le fragole nella tarda primavera; le melanzane, i fagiolini, i peperoni, i pomodori, l'uva, le pere, le mele in vari periodi estivi e così via. Gli ananas, il mango, le banane, la papaia, i datteri non maturano nel nostro clima e, quindi, sono sicuramente di importazione.

**I rivenditori hanno l'obbligo di indicare il Paese di origine della frutta e della verdura**, ma se queste indicazioni non sono esatte il consumatore non ha molti mezzi per verificarne la veridicità anche perché molta frutta e verdura viene coltivata in serra e massicce sono le importazioni anche da Paesi extracomunitari.



Da tenere presente, inoltre, che gran parte della frutta e della verdura come pure del pesce che viene acquistato, passa attraverso i **mercati generali** dove questi prodotti vengono controllati per le loro qualità merceologica ed anche sanitaria.

Il "filtro" del mercato generale dovrebbe, quindi, garantire una buona qualità ed un prezzo adeguato.

Per le carni bovine, il rivenditore deve segnalare dove è nato l'animale, dove è stato allevato e dove è stato macellato. Queste indicazioni si trovano sulle etichette apposte sulle confezioni in vendita presso la grande distribuzione, mentre nelle macellerie l'esercente deve mettere a disposizione dei consumatori le informazioni sull'origine delle carni bovine che lavora e che vende.

Le catene della grande distribuzione spesso si riforniscono direttamente dai produttori ai quali impongono dei disciplinari di produzione che debbono garantire precise caratteristiche qualitative e di sicurezza.

Questo tipo di distribuzione degli alimenti "materie prime" dovrebbe tranquillizzare il consumatore, ma può capitare che il dettagliante "di-

mentichi" di segnalare l'origine del prodotto, di "sbagliare" di mettere il cartellino, di lasciare in vendita dei prodotti "scaduti", ecc.

In questi casi, la cosa migliore è di evitarne l'acquisto, ma se ci si accorge di una situazione irregolare può essere segnalata al rivenditore che ha l'obbligo di eliminare i prodotti irregolari.

Gran parte degli alimenti che acquistiamo sono "trasformati" dall'industria alimentare per cui è normale trovare pasta, dolci, salumi, formaggi, conserve ecc. prodotte da "marchi" che hanno un'ampia diffusione alle volte anche internazionale. Questi prodotti generalmente sono etichettati in modo appropriato e sono anche spesso pubblicizzati attraverso i media. Le industrie alimentari seguono rigorosi disciplinari di produzione ed i loro prodotti generalmente hanno degli ottimi standard. Eventuali difetti possono dipendere principalmente da errati sistemi di conservazione o da vendite effettuate dopo il termine di scadenza del prodotto.

Per i prodotti alimentari industriali è praticamente impossibile riuscire a conoscere l'origine delle materie prime che sono state utilizzate in quanto le leggi attualmente vigenti non obbligano a dichiararle.

Per quanto riguarda il **prezzo** - altro parametro che condiziona sempre



di più le scelte d'acquisto dei consumatori - va tenuto presente che il prezzo generalmente è più basso quando vengono impiegate materie prime di importazione (es. olio di oliva), ma non si può escludere che vengano venduti per integralmente "italiani" alimenti che hanno una "matrice" straniera a prezzi analoghi

ai DOP. Si tratta di frodi che possono essere accertate soltanto dagli organi di controllo pubblico a seguito di ispezioni nelle stesse aziende produttrici. Esistono, poi, anche molti alimenti trasformati o prodotti artigianalmente (prodotti da forni, salumi, formaggi, piatti pronti, precotti, ecc.) che vengono commercializzati prevalentemente nella stessa zona di produzione o addirittura negli stessi esercizi dove sono prodotti. In questi casi è molto importante la professionalità dei produttori che debbono utilizzare materie prime di ottima qualità e seguire norme igieniche adeguate. E' evidente, quindi, che eventuali frodi, contraffazioni, adulterazioni, ecc. possono essere accertate dal consumatore soltanto nei casi di particolare evidenza, mentre negli altri può avere dei sospetti che possono essere confermati soltanto con indagini accurate.

Quando si è vittime di illegalità alimentari si può cercare una soluzione

“bonaria” con il rivenditore restituendo la merce e chiedendo un rimborso o una sostituzione. Questa soluzione sembrerebbe la più semplice, ma in pratica può essere molto complicata anche perché la responsabilità potrebbe non essere interamente del negoziante, ma anche degli altri operatori della filiera di produzione e distribuzione degli alimenti ed in mancanza di un responsabile certo può divenire difficile trovare delle soluzioni.

In questi casi non rimane altro che **rivolgersi alle Autorità di controllo pubblico** che - come si è visto - sono molte e capillarmente diffuse sul territorio nazionale. **Le segnalazioni debbono però essere fatte in modo il più possibile circostanziato consegnando se possibile l'alimento che si ritiene irregolare, indicandone il luogo di vendita, segnalando il problema riscontrato e, soprattutto, esibendo lo scontrino rilasciato al momento dell'acquisto.**

Le segnalazioni, oltre che eliminare il problema, possono essere un utile strumento di prevenzione perché possono evitare situazioni di irregolarità potenzialmente dannose per la salute ed anche consentire di acquistare gli alimenti ad un prezzo equo.

## E-commerce e Shopping on line di prodotti alimentari

Sono molti i consumatori che oggi fanno la spesa al **mercato on line**, perché nel web la scelta dei prodotti è più ampia, i prezzi sono convenienti e vi è anche la possibilità di ripensamento. Tuttavia, **anche nel web non mancano i problemi che caratterizzano le filiere tradizionali, comprese le contraffazioni e le imitazioni di prodotti di qualità.** Così, ad esempio, ci si può imbattere nella vendita on line di Parmesan o Regianito, di Provolone e Asiago, prodotti non Italia ma negli Stati Uniti, oppure si può acquistare la Fontina “made in China”, i pomodori San Marzano coltivati in California, il Chianti australiano, ecc.

Non a caso i Nuclei Antifrodi dei Carabinieri hanno dovuto estendere ed innovare la loro attività repressiva contro l'agropirateria **anche su Internet dove si trovano, ad esempio, i grandi operatori di e-commerce internazionale, i cosiddetti marketplace, ovvero quei mercati on line in cui vengono raccolte le merci di diversi venditori o diversi siti web.**

Di fronte alla forte ascesa del commercio on line, la legislazione, purtroppo, non sempre è riuscita a tenere il passo e questo, certamente, non va a vantaggio né dei consumatori, molto spesso vittime di frodi telematiche, né dei proprietari dei marchi che non riescono ad avere la massima tutela sui loro prodotti.

Ma il consumatore che acquista, ad esempio, su Internet un vino o un pezzo di parmigiano reggiano che tipo di tutela ha se scopre che il prodotto è “taroccato” o contraffatto?

Qual'è la responsabilità dei marketplace? La questione è dibattuta in quanto questi ultimi ritengono di essere solo degli intermediari che favoriscono le transazioni tra venditori e consumatori e non si ritengono direttamente responsabili dei prodotti venduti.

In qualche modo si considerano dei centri commerciali in cui sono i vari negozi al loro interno a dover rispettare le regole e ciò lascia intendere che essi non effettuano i dovuti controlli sui prodotti venduti, lasciando tale compito ai vari venditori.

Secondo la Corte Europea che si è occupata della questione, il sito di e-commerce on line può essere ritenuto responsabile per la vendita di prodotti contraffatti sulla sua piattaforma ed essere obbligato ad adottare delle misure per prevenire ulteriori violazioni.

La Corte, in pratica, ritiene che il marketplace abbia delle responsabilità per la vendita di prodotti contraffatti sulla sua piattaforma se ha svolto un ruolo attivo nella pubblicizzazione dei prodotti, un ruolo che in pratica gli conferisce conoscenza o controllo dei dati relativi alle offerte.

Inoltre, anche laddove non abbia svolto tale ruolo attivo, il gestore del mercato on line non può essere esonerato dalla responsabilità se era al corrente di fatti o circostanze in base ai quali un operatore economico diligente avrebbe dovuto constatare l'illiceità delle offerte in vendita online e, nell'ipotesi in cui ne sia stato al corrente, non abbia prontamente agito per ritirare le offerte o per renderle inaccessibili sul sito.

In sostanza, secondo la giurisprudenza europea, i vari marketplace debbono assumere un ruolo più attivo nel contrasto alla contraffazione, se non vogliono essere ritenuti responsabili come i venditori di merce contraffatta. Il principio è molto importante se si pensa che la vendita on line diventa materia ancora più delicata quando si tratta di prodotti che possono danneggiare la salute dei consumatori come ad esempio quelli alimentari o i farmaci.

Può accadere, infatti, che chi vende questi prodotti on line non sia in regola con i controlli obbligatori, più facili da eludere rispetto ai canali tradizionali di distribuzione.

Se è vero, infatti, che il venditore on line deve seguire le stesse regole dei supermercati per quanto riguarda la sicurezza alimentare, i marketplace, come abbiamo visto, ritengono che la loro funzione sia solo quella di intermediazione e che, quindi, essi non siano direttamente responsabili della qualità della merce.

Da tempo, ormai, queste piattaforme consentono una grande distribuzione di prodotti che fino a qualche tempo fa erano disponibili solo all'ingrosso e in negozi altamente specializzati dando tra l'altro la possibilità di fare affari a moltissime aziende anche con notevoli vantaggi circa i costi della rete di vendita.

Accade però che non ci sono controlli sufficienti su tutta la filiera ed ecco, quindi, che possono fare la loro comparsa sul web operatori improvvisati e senza troppi scrupoli che non hanno sistemi di controllo efficienti nella vendita finale del prodotto. Come è accaduto nella recente vicenda dell'acquisto on line di sorbitolo, un dolcificante naturale, contaminato da nitrito di sodio, una sostanza molto pericolosa, che provocò la morte di una signora italiana. In questo caso, la società ritenuta responsabile esibiva il certificato della società da cui aveva acquistato il sorbitolo, ma poi andava a riconfezionare il prodotto, cosa che ha costituito con ogni probabilità il punto debole della filiera.

Il consumatore deve sapere che se anche acquista on line, ha diritto alle stesse garanzie di sicurezza e di qualità che ha nella filiera alimentare tradizionale e non può rinunciare solo perché allettato da un acquisto economicamente vantaggioso, più facile e più comodo, fatto con un clic da casa.

Se è vero che Internet ha globalizzato il commercio anche per quanto riguarda i prodotti alimentari, permettendo di acquistare grosse quantità in offerta o alimenti ricercati, prelibati o difficilmente reperibili altrimenti, è altrettanto vero che per alcuni alimenti è preferibile la vendita tradizionale, prestando attenzione, oltre che al venditore, alla deperibilità del prodotto, privilegiando i prodotti agroalimentari con denominazione di origine e quelli che garantiscono la provenienza territoriale, preferibilmente italiana.



## F.A.Q.

### Quali sono gli alimenti più contraffatti?

In base ai dati sui sequestri operati dalle Forze dell'ordine, gli alimenti più soggetti a contraffazione sono l'olio d'oliva, il latte, il formaggio, il vino e il miele, ma recentemente anche i prodotti tipici regionali stanno diventando sempre più oggetto di contraffazione e imitazione.

### Quali sono i prodotti alimentari italiani più "imitati" nel mondo?

Le imitazioni dei prodotti alimentari sono maggiormente diffuse in Australia, Nuova Zelanda, Nord America, Brasile e Argentina, ma anche la Cina sta sviluppando preoccupanti fenomeni di "pirateria agroalimentare". Tra le imitazioni più famose, il "Parmesao" o "Regianito" prodotto in Argentina e Brasile, il "Provolone" del Wisconsin, il "Parma Ham" e "Daniele Prosciutto" in USA, il "Salami calabrese" prodotto in Canada.

### Come ci si può difendere dalle frodi alimentari?

La prima e fondamentale regola è leggere sempre attentamente l'etichetta del prodotto perché soltanto attraverso di essa è possibile conoscere l'esatta composizione dell'alimento (ingredienti, additivi, conservanti, ecc.), l'origine delle materie prime, le modalità di conservazione, la scadenza, il nome del produttore, il lotto di produzione, tutte informazioni che consentono di essere certi su ciò che acquistiamo. Altra buona regola è diffidare di prezzi di vendita estremamente bassi, soprattutto per determinati prodotti, come ad esempio l'olio extravergine di oliva, in quanto può essere sinonimo di olio di bassa qualità o, peggio ancora, "addizionato" con olio di semi.

### Consumare cibi contraffatti e adulterati può essere pericoloso per la salute?

Purtroppo sì, in alcuni casi l'operazione fraudolenta può introdurre nella composizione dei cibi e nelle bevande sostanze che ne alterano la qualità e che possono dare origine ad intossicazioni più o meno acute oppure possono provocare un accumulo di tossine in determinati organi, come fegato e reni, tiroide, con effetti negativi sulla salute a lungo termine.

### Quali sono gli alimenti più a rischio di contaminazione?

Gli alimenti sicuramente più a rischio di contaminazione biologica, pericolosa per la salute, sono le carni suine e il pollame, i frutti di mare e il pesce crudo, gli insaccati, le uova, il latte e derivati.

### Che cosa significa la sigla "made in Italy"?

In base alla legge vigente, è classificabile come "made in Italy", ossia come realizzato interamente in Italia, il prodotto o la merce per il quale il disegno, la progettazione, la lavorazione ed il confezionamento sono compiuti esclusivamente sul territorio italiano.

## GLOSSARIO

### CONTRAFFAZIONE ALIMENTARE

Operazione con la quale un nome o un marchio di un prodotto alimentare di qualità vengono usati indebitamente per un prodotto meno pregiato.

### FALSIFICAZIONE ALIMENTARE

Sostituzione di un prodotto alimentare con un altro.

### FRODE ALIMENTARE

Qualsiasi modificazione apportata illecitamente su un prodotto alimentare allo scopo di ricavarne illeciti guadagni.

### HACCP

Sistema che identifica, lungo il processo di lavorazione di un alimento, i rischi di carattere igienico-sanitario che potrebbero verificarsi e le operazioni specifiche da compiersi per prevenirli e controllarli.

### ITALIAN SOUNDING

Fenomeno che indica un prodotto agroalimentare che "suona italiano" ossia che richiama l'italianità attraverso l'uso di parole, immagini, packaging, slogan che rappresentano o sono simboli nazionali dell'Italia, senza tuttavia avere un'origine italiana.

### MADE IN ITALY

Prodotto realizzato interamente in Italia e per il quale il disegno, la progettazione, la lavorazione ed il confezionamento sono compiuti esclusivamente sul territorio italiano.

### SOFISTIFICAZIONE

Operazione attraverso la quale vengono aggiunte all'alimento sostanze estranee, alterandone l'essenza e simulandone al tempo stesso la genuinità allo scopo di migliorarne l'aspetto e coprirne i difetti.



## APPENDICE NORMATIVA DI RIFERIMENTO

### NORMATIVA EUROPEA

#### PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA E NUOVO LOGO EUROPEO

Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007  
 Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008  
 Regolamento (UE) N. 271/2010 della Commissione del 24 marzo 2010

**Regolamento (CEE) N.2081/1992** del Consiglio del 14 luglio  
 Regolamento relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari

**Regolamento (CE) N.104/2000** del Consiglio del 17 dicembre 1999 e Regolamento (CE) n. 2065/2001 della Commissione Europea del 22 ottobre 2001  
 Informazione dei consumatori nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura

**Regolamento (CE) N.178/2002** del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002  
 Principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituzione dell'Agenzia europea per la sicurezza alimentare e procedure nel campo della sicurezza alimentare

**Regolamento (CE) N.509/2006** del Consiglio del 20 marzo 2006  
 Specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari

**Regolamento (CE) N. 510/2006** del Consiglio del 20 marzo 2006  
 Protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari

**Regolamento (UE) N.1169/2011** del Parlamento e del Consiglio del 25 ottobre 2011  
 Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

### NORMATIVA NAZIONALE

**D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327**  
 Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande

**Decreto Legislativo 8 aprile 2010 n. 61**  
 Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini

#### **Decreto Legge 18 giugno 1986, n. 282, convertito nella Legge 7 agosto 1986, n. 462**

Misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari (La legge, oltre a rafforzare le misure di controllo a tutela della salute pubblica, ha istituito, presso il Ministero della Salute, l'Elenco pubblico delle ditte commerciali e dei produttori che abbiano riportato condanne con sentenza passata in giudicato per reati di frode e di sofisticazione alimentare)

**Art. 517- quater c.p.** Contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari *"Chiunque contraffà o comunque altera indicazioni geografiche o denominazioni di origine di prodotti agroalimentari è punito con la reclusione fino a due anni e con la multa fino a euro 20.000.*

*Alla stessa pena soggiace chi, al fine di trarne profitto, introduce nel territorio dello Stato, detiene per la vendita, pone in vendita con offerta diretta ai consumatori o mette comunque in circolazione i medesimi prodotti con le indicazioni o denominazioni contraffatte. Si applicano le disposizioni di cui agli articoli 474-bis, 474-ter, secondo comma, e 517-bis, secondo comma.*

*I delitti previsti dai commi primo e secondo sono punibili a condizione che siano state osservate le norme delle leggi interne, dei regolamenti comunitari e delle convenzioni internazionali in materia di tutela delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari"*

#### **Decreto Legislativo 19 novembre 2004 n. 297**

Disposizioni sanzionatorie in applicazione del Regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari

### NORMATIVA REGIONALE

#### **Legge Regionale del Lazio 16 aprile 2009 n. 12**

Disposizioni per sostenere il consumo dei prodotti provenienti dalle aziende agricole ubicate nel territorio regionale

#### **Legge Regionale del Lazio 28 marzo 2011 n. 1**

Sostegno dei sistemi di qualità e tracciabilità dei prodotti agricoli e agroalimentari

#### **Legge Regionale del Lazio 5 agosto 2011 n. 9**

Istituzione elenco regionale Made in Lazio – Prodotto in Lazio

## NUMERI TELEFONICI UTILI

### N.A.C. – Nucleo Antifrode dei Carabinieri

Numero Verde 800 020 320

### N.A.S. – Nuclei Antisofisticazione Carabinieri

Roma 06.59947111 - Latina 0773.241810

### Ispettorato Centrale Tutela Qualità e Repressione Frodi

06.4824047 - 4884467

### Carabinieri

112

### Guarda di Finanza

117

## SITI INTERNET DI INTERESSE

[http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm)

### Sistema di Allerta Rapido europeo - RASFF

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

### Door – Portale europeo prodotti DOP – IGP – STG

[www.efsa.europa.eu/it](http://www.efsa.europa.eu/it)

### Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare-EFSA

[www.carabinieri.it/Internet/Cittadino/consigli/tematici](http://www.carabinieri.it/Internet/Cittadino/consigli/tematici)

### Arma dei Carabinieri

[www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it)

### Ministero della Salute

[www.regione.lazio.it/rl\\_consumatore](http://www.regione.lazio.it/rl_consumatore)

### Regione Lazio - Portale del consumatore

[www.arsial.it](http://www.arsial.it)

### Database dei prodotti tipici e di qualità del Lazio

[www.infodeco.it](http://www.infodeco.it)

### Portale delle denominazioni comunali

[www.sicurezzaalimentare.it](http://www.sicurezzaalimentare.it)

### Blog dell'UNC sulla sicurezza alimentare

[www.iss.it](http://www.iss.it)

### Istituto Superiore di Sanità



L'Unione Nazionale Consumatori, fondata da Vincenzo Dona nel 1955, è la più antica organizzazione di consumatori italiana.

L'Unione Nazionale Consumatori è un'associazione di utilità e promozione sociale senza fini di lucro, che rappresenta e tutela, sia individualmente che collettivamente, gli interessi di tutti indistintamente i cittadini, intesi come consumatori e utenti di servizi pubblici e privati.

Attualmente è presente in tutte le Regioni attraverso oltre 150 Comitati e Delegazioni locali.

Il Comitato di Roma e del Lazio, che rappresenta l'Unione Nazionale Consumatori in tutto il territorio della regione Lazio, è riconosciuto ai sensi della Legge Regionale Lazio n.44/1992 e fa parte del Comitato Regionale degli Utenti e dei Consumatori (CRUC).

Il Comitato di Roma e del Lazio ha propri rappresentanti in organismi pubblici e privati comunali, provinciali e regionali, realizza progetti ed iniziative a tutela dei consumatori della regione Lazio, pubblica brochure, opuscoli e monografie di informazione ai consumatori.

L'Ufficio Legale del Comitato, formato da avvocati e consulenti altamente specializzati, fornisce agli associati consulenza ed assistenza legale, sia giudiziale che stragiudiziale per la risoluzione di problematiche relative a:

- Assicurazioni, Banche, Finanziarie;
- Contratti, Frodi commerciali, Prodotti difettosi;
- Condominio, Servizi Immobiliari;
- Telefonia, Poste, Tariffe, Multe stradali, Cartelle di pagamento;
- Sicurezza alimentare, Sanità, Responsabilità Medica;
- Viaggi, Turismo, Trasporti.

Il Comitato di Roma e del Lazio ha realizzato numerosi progetti nell'ambito dei programmi della Regione Lazio a favore dei consumatori, tra i quali:

*Educazione alimentare per gli alunni delle scuole medie inferiori della Regione Lazio*

*Cibi, mense, biotech: informazioni al consumatore*

*Dal campo al piatto: tracciabilità, sicurezza e qualità dei prodotti alimentari*

*Alimentazione, integratori, fitness e vacanze: come orientare consumatori e giovani al benessere*

*INFO.CASA Sicurezza, qualità e risparmio: tre obiettivi a tutela dei consumatori*

*BABY CONSUMATORI - Centro di documentazione on line sulla sicurezza dei prodotti*

*TURISMO & CONSUMATORI - I diritti del turista.*

#### Pubblicazioni:

*Sicurezza alimentare: i "pasticcini" sui cibi transgenici*

*Obiettivo sicurezza: la tracciabilità delle carni*

*Diete e integratori alimentari – Come scegliere il benessere a tavola e nello sport*

*Viaggi e vacanze – Andata e Ritorno senza problemi*

*Impresa & Consumatori – Qualità e Sicurezza dei prodotti destinati all'infanzia*

*I Servizi socio-educativi per l'infanzia*

*Le quattro guide sul trasporto pubblico: autobus, treno, aereo, nave*

*Claims: pubblicità alimentare e salute dei consumatori*

QUOTA ANNUALE DI ISCRIZIONE SOCIO ORDINARIO euro 35,00 da versare

• presso la sede del Comitato di Roma in Via Cunfida n.16

• mediante bonifico bancario sul c/c n. 78500/18 intestato a Unione Nazionale Consumatori Comitato di Roma e del Lazio - codice IBAN: IT 17 X 03002 03250 000007850018



**UNIONE NAZIONALE  
CONSUMATORI**

COMITATO DI ROMA E REGIONALE LAZIO



**AGROPIRATERIA E FRODE ALIMENTARE**

**ORIGINE  
DELL'INGANNO  
E TUTELA DEI CONSUMATORI**

